Anno XXXI - Fasc. 719 Roma, 1° Novembre 1935 - XIV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE - 6 NOV. 1935

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 719 (1° Novembre 1935).

L'alto elogio del Duce agli agricoltori — I sacri doveri degli agricoltori (*Carlo Alberto Cortina*) — L'impiego dei concimi chimici nel corrente autunno (*Dott. Giovanni Vitrani*) — Stranezze germaniche: Limone o rabarbaro? (*Prof. Achille Lauri*) — Diradazione degli olivi troppo fitti — Vino, olio, sementi e castagne (*Il praticone*) — La prossima produzione mondiale vinicola — La filtrazione degli oli di oliva (*Dott. G. Morgani*) — Curiamo le piante: Consigli per novembre (*Dott. Virginia Bongini*) — Per novembre nell'oliveto (*F. Bracci*) — Fra Riviste e Giornali — I vantaggi del nuovo Prestito 5 % — Echi di cronaca agraria — Echi della Festa dell'uva — Dai mercati ai campi — Rubrica di varietà per le famiglie — La radio agricola.

Per le più alte produzioni di grano al minor costo
concimate alla semina con
PERFOSFATO MINERALE
e SOLFATO AMMONICO
o anche, soltanto, con
FOSFATO BIAMMONICO

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

Quest'ultimo concime fosfo-azotato ad alta concentrazione è particolarmente adatto per le zone montane e a trasporti costosi perchè consente **un'economia del 75 per cento nelle spese di trasporto e di spargimento.**

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

Durante l'eccezionale decorsa stagione

soltanto

L'ELIANTO ITALICO

ha resistito alla straordinaria siccità fornendo abbondante, ottimo, appetibilissimo foraggio verde per ogni sorta di bestiame, nei mesi di luglio, agosto e settembre!

Agricoltori! Allevatori!

Non indugiate a coltivarlo. Garentitevi in tempo per evitare di perdere un'altra stagione PROCURANDOVI SUBITO i tuberi da seme, scrivendo al nuovo indirizzo dell'

UFFICIO PROPAGANDA
per la coltivazione dell'**ELIANTO ITALICO**
ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208 - Tel. 71-055 - ROMA

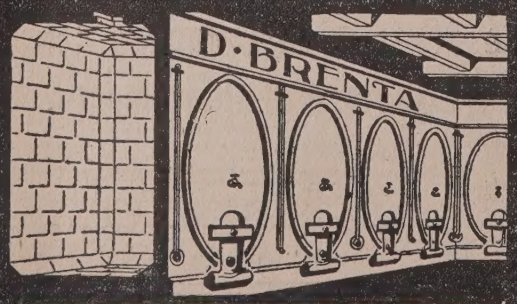
GUARDATEVI DALLE IMITAZIONI!

I tuberi da seme dell'ELIANTO ITALICO sono venduti **esclusivamente** dal suddetto Ufficio di Propaganda in sacchi piombati e stampati con propria dicitura

L'interessantissima pubblicazione riccamente illustrata "***Il problema foraggero e l'elianto italico***„ viene spedita franco di porto verso rimessa di ***£. 2.50*** anche in francobolli. Viene inviata gratis ai nostri Clienti

RADIOMARELLI

BOTTI IN CEMENTO E VETRO



PER VINI·OLII·LIQUORI
ALCOOL·NAFTA·PETROLI ecc.

COSTRUZIONI CIVILI INDUSTRIALI
CEMENTI ARMATI

ING D. BRENTA MILANO · Via M. Giuriati 5 · TEL. 53.071

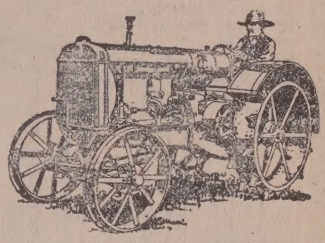
PRIMA DITTA ITALIANA SPECIALIZZATA

RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

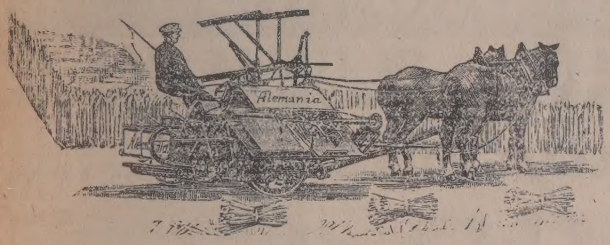
FAHR ORIGINALI

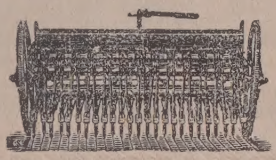
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.



Trattori "Allis Chalmers" e "Twin City"

Trebbiatrici "Clayton" - Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.





S. A. ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

G. B. PARAVIA & C.

Torino-Milano-Padova-Firenze-Roma-Napoli-Catania-Palermo

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

Lavori Casalinghi Rurali

DE MORI A. - LA COLTIVAZIONE DEL SALICE E LA LAVORAZIONE DEI VIMINI - Con illustrazioni nel testo - L. 4 *franco di porto*

— PELLI, PIUME E PIUMINI DI CIGNO, D'OCA E D'ANATRA - Con illustrazioni nel testo e 26 tavole fuori testo - L. 7,50 *franco di porto.*

— PRODUZIONE E LAVORAZIONE DELLA LANA - Con 32 tavole fuori testo - L. 9,50 *franco di porto.*

PER LE ORDINAZIONI - Rivolgersi a G. B. PARAVIA e C. - TORINO o ad una delle sue filiali di Milano, Padova, Firenze, Roma, Napoli, Palermo, Catania.

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

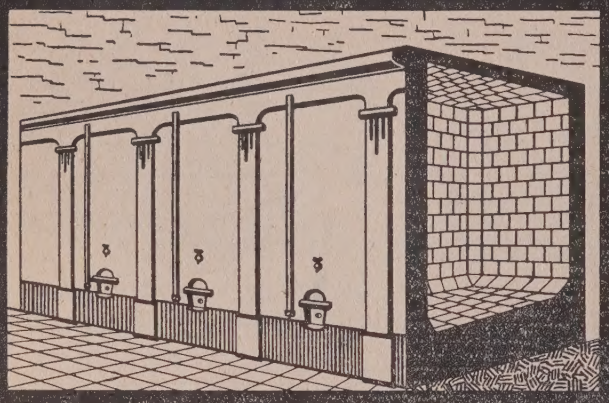
PAOLO BARTOLOZZI E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTI-MENTO DI VETRO



PER VINI · ALCOOL · LIQUORI ·
PER OLII · NAFTA · PETROLI ecc.
col nostro cemento speciale
garantito inalterabile

BORSARI & C. MILANO
Casella-P. 886

PRIMA DITTA SPECIALIZZATA — IN ITALIA DAL 1884

---

gr. 200 di
POLVERE CAFFARO

mescolati subito dopo la trebbiatura ad ogni quintale di

grano da seme

assicurano una perfetta disinfezione contro la

CARIE e gli INSETTI

GARANTITEVI dalle imitazioni esigendo su ogni imballaggio la **marca Caffaro originale**

SOCIETÀ CAFFARO MILANO

PIANTE FRUTTIFERE INNESTATE E SELVATICHE

PREMIATO STABILIMENTO AGRARIO

Cav. GIUSEPPE RINALDI

SANSEVERINO ROTA (Salerno)

CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

ANNO XXXI — Roma, 1° Novembre 1935 - XIV — FASCICOLO 719

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

L'alto elogio del Duce agli Agricoltori

Nell'atto di premiare personalmente i 510 Coloni capifamiglia a Palazzo Venezia, il 26 ottobre scorso, il Capo del Governo ha pronunciato il seguente nobile discorso, che suona alta e meritatissima lode per gli Agricoltori:

Camerati Rurali!

Prima di procedere alla distribuzione dei premi che voi avete meritato con le vostre fatiche assidue ed intelligenti, voglio dirvi poche cose e desidero che queste rimangano scolpite nella vostra memoria.

L'anno scorso a questa cerimonia partecipò il camerata Luigi Razza. Forte combattente nella grande guerra, uomo integerrimo della Rivoluzione, la sua morte rimane avvolta in un profondo mistero.

Ma per noi fascisti morire non è morire quando si muore per l'Italia.

Ora intendo di rivolgere un saluto ai camerati contadini che combattono in terra d'Africa. La enorme maggioranza di quei soldati viene dalla terra; tanto quelli volontari come quelli regolari. Poichè la verità profonda è questa: che mai come ora tutto il popolo italiano avvertì la giustizia di questa nostra Causa.

Voi sentite, o camerati contadini, che io sono vicino al vostro spirito. Ora vi voglio raccontare un fatto. Stasera quando tornerete alle vostre case lo racconterete alle vostre mogli, ai vostri bambini, poi ai parenti, poi ai vostri amici perchè lo sappiano.

Dovete dunque sapere che degli individui, i quali vanno sempre a frugare fra le vecchie carte, credevano di farmi un piacere scoprendo che fra i miei lontani nonni, bisnonni e arcibisnonni vi sarebbero stati dei nobili. Allora io ho detto: Finitela! Tutti i miei nonni, bisnonni, arcibisnonni erano dei lavoratori della terra!

E perchè non ci fosse più alcun dubbio al riguardo, ho piantata una lapide sulla casa colonica dalla quale risulta che tutte le generazioni dei Mussolini precedenti la mia hanno sempre lavorato con le loro proprie mani la terra.

Ecco perchè io vi conosco molto bene. E mi sento felice quando posso scendere fra di voi a parlare con voi dei vostri affari, dei raccolti, dei lavori, dell'andamento delle stagioni, quando mi è data l'occasione di misurare la vostra forza, il vostro buon senso, la vostra pazienza ed il vostro patriottismo. Poichè siete voi che rappresentate la razza nel suo significato più profondo e immutabile. Voi non fate i matrimoni misti: i vostri amori non escono dalla cerchia del villaggio o tutt'al più della provincia. E quindi quando arrivano le grandi crisi dei popoli voi non avete dei problemi famigliari da risolvere. E' anche per questo, non soltanto per questo, che vi addito alla profonda gratitudine di tutta la Nazione!

Ora passerò a distribuirvi i premi. Questi premi sono modesti. Però dati i tempi non sono proprio da buttar via. Ma al disopra della somma di 500 o di 1000 lire, quella che sarà in queste buste che noi vedremo fra poco, voi dovete vedervi la manifestazione della profonda simpatia che il Regime, nato dalla Rivoluzione delle Camicie Nere, nutre per tutti i rurali d'Italia, per i 24 milioni di contadini dai quali sono usciti ed usciranno i milioni di Fanti necessari, quando il momento arrivi, a difendere gli interessi legittimi della Nazione. Passiamo alla distribuzione.

Il Duce procedette quindi alla premiazione, terminata la quale ha voluto aggiungere ancora queste parole, che gli rinnovarono una grandiosa ovazione:

Desidero ancora dirvi due parole prima di chiudere questa così simpatica riunione.

Stasera, tornando alla vostra casa, potrete festeggiare la premiazione bevendo qualche bicchiere di vino. State però bene attenti perchè c'è un proverbio che dice: Chi non beve mai vino è un agnello, chi ne bene giusto è un leone, chi ne beve troppo è un suino. Tenetevi nella misura giusta.

Poi, passata la premiazione, vi applicherete subito al lavoro dei campi che vi attende; cioè alle semine. Dopo un lungo periodo di siccità queste pioggie fanno molto bene; di modo che se le stagioni ci saranno propizie l'anno prossimo dovremmo avere un raccolto superiore a quello di quest'anno in modo che non ci siano preoccupazioni da quella parte. (Applausi prolungatissimi, calorosi).

Ho capito da questo vostro applauso che come sempre avete magari le scarpe grosse ma il cervello fino.

Tornate tutti al lavoro e date a tutti i vostri camerati una sensazione di fierezza e di orgoglio.

Voi non siete una categoria di seconda classe nella vita della Nazione.

Dovete avere la coscienza di questo, dovete diffonderla tra tutti i rurali d'Italia sui quali la Rivoluzione delle Camicie Nere ha contato ieri e conterà domani.

MUSSOLINI

I sacri doveri degli agricoltori

Aiutare con tutti i mezzi il Governo nella produzione

Anche se non viviamo più colla febbre a quaranta come nei giorni scorsi, ed i nervi sono per tutti alquanto più distesi, perchè a Ginevra ed a Londra si è già accennato a rinsavire, la situazione è ancora grave. E lo sarà per molto tempo.

Anche se il pericolo tragico di una conflagrazione generale sembra scongiurato, colla esclusione assoluta «sponte o spinte» proclamata oltre Manica delle sanzioni militari e dei pazzeschi propositi di blocchi e di chiudere degli stretti, tuttavia la tensione è ancora forte e le preoccupazioni del pari, fra noi come fra gli altri.

Riescano o non riescano queste sciagurate sanzioni economiche e finanzarie nell'intento punitivo degli irosi ed ingiusti patrocinatori, certo esse ci daranno dei fastidi. Non ci fiaccheranno sicurissimamente, ma comporteranno per noi Italiani — e non soltanto per noi — grandi spese, privazioni e sacrifizi, che, s'intende, fra tutti, sapremo sopportare, continuando a tirare diritto, fra la crescente ammirazione del mondo e la soddisfazione del nostro amor proprio.

Ma bisogna essere profondamente convinti che la grande fatica non sarà breve, anzi durerà a lungo. E non sarà facile.

Perchè, anche se il soffio di ottimismo che ora fortunatamente spira, si potesse accentuare in una ventata, sino a precipitare in una risoluzione quasi pacifica della nostra impresa coloniale, anche se — tanto per supporre — il Negus, disilluso dal mancato soccorso delle sanzioni militari e dal dilagare delle ribellioni e delle diserzioni nel suo mosaichico impero, e per contro sempre più impressionato dalla irrompente e travolgente avanzata delle nostre truppe, si decidesse ad alzare bandiera bianca, la cosa, la grande cosa, non sarebbe certo ancora finita.

Dopo la conquista bisognerà pensare alla sistemazione ed alla messa in valore delle nuove terre: quindi necessità assoluta e doverosa per tutti di aiutare il Governo nella produzione e nella resistenza.

Il Governo Fascista, sotto l'impulso e la guida del grandissimo e instancabile Capo, ha già fatto cose ammirande e continua inflessibilmente a perseverare nella sua titanica battaglia civile e militare, superbamente secondato nel Regno e nell'Africa da tutti, primissimi i nostri gloriosi soldati.

Ma ciascuno ha il proprio compito da eseguire, e noi agricoltori che siamo i prediletti del Duce, dobbiamo mostrarcene i più meritevoli.

Da notizie che ci arrivano dalle varie regioni d'Italia apprendiamo con vivissimo compiacimento che anche i grandi e piccoli proprietari e coltivatori della Terra accorrono con grande slancio e con assoluta fiducia a portare i loro risparmii alle Banche per la conversione nel nuovo *Prestito Nazionale* al 5 %, anzi a più del 5 %, il cui successo, anche per i rivoli numerosissimi e concomitanti del concorso rurale, ormai si deve ritenere grandiosamente assicurato, tantopiù se l'afflusso dei risparmiatori dell'agricoltura coontinuerà in questi prossimi giorni a non essere secondo a quello delle altre classi.

Sottoscrivendo e continuando a sottoscrivere fino all'estremo limite del possibile, anche gli agricoltori — giova ripeterlo — non solo avranno bene agito nel proprio personale interesse, ma avranno data un'altra splendida prova del loro intenso amore per la Patria.

Ma non basta secondare il Governo con l'investire il danaro nel nuovo prestito, bisogna seguirlo e secondarlo nella produzione.

Ed è quì che il compito degli agricoltori può e deve essere più notevole, più incessante, e perciò più benemerito, per le molteplici ed urgenti necessità della Patria.

Queste necessità sono intuitive e non occorre dimostrarle.

I nostri soldati hanno bisogno di tutto e combattono in terra dove tutto si potrà poi avere, ma dove tutto adesso ancora manca. Ed essi non devono mancare di nulla, anzi devono avere di tutto e in abbondanza ed in ottima qualità. A cominciare dalla nutrizione.

Quindi bisogna produrre di più, molto di più che nel passato.

Cominciamo dal grano: La battaglia si poteva ritenere già vinta colla cifra di milioni di quintali raggiunta nella scorsa stagione. ma ora non basta più perchè il consumo sarà ben maggiore e ricercarne ancora all'estero vuol dire mandare oltre frontiera dell'altro oro..... E *stop!* non dobbiamo più mandarne.

Il Duce ha detto e scritto recentemente:

«*Occorre decisamente puntare verso la produzione annua media di* 80 *milioni di quintali di grano e cioè verso quella unitaria di* 16 *quintali, sui* 5 *milioni di ettari, mediamente investiti a grano...*

Ebbene gli agricoltori d'Italia devono dare questi ottanta milioni di quintali di grano.

Scelgano sementi migliori anche se alquanto più rostose, lavorino meglio e più profondamente, concimino meglio e più intensamente e, se, come auguriamo, le intemperie non ci avverseranno, la mèta sarà certo raggiunta.

Veniamo, per tacere delle minori, e delle altre meno urgenti, alla *produzione carnea*, che farà sangue per tutti e sopratutto pei nostri soldati, in cambio di quello che essi si espongono a versare per noi tutti... Riprendere adunque la campagna degli allevamenti, curando ed intensificando i mangimi di ogni specie, anche quelli trascurati sinora.

E non soltanto per i bovini, per i suini e per gli ovini.

Curare e intensificare anche gli allevamenti di bassa corte. *Gli allevamenti dei conigli* sopratutto, che si possono allevare e moltiplicare con ogni sorta di erbe e di residui rurali, che andrebbero dispersi.

Sarà tanta buona carne che potrà essere prevalentemente consumata in Italia, per poter mandare l'altra quella del più grande bestiame, ai nostri soldati in Africa Orientale, senza ricorrere a maggiori importazioni contro cro sonante e prezioso.

Questa dell'aumento e del consumo di ogni prodotto nazionale deve essere la costante aspirazione degli agricoltori.

Così per la nutrizione come per la vestizione, per la locomozione e per tutto il resto.

Il Governo, che a tutto pensa, ma che tutto, da solo, non può fare, ci ha già messi sulla strada maestra per la meta.

E' già da molti mesi che i nostri Dirigenti hanno aperta la campagna per le *fibre tessili nazionali*, a cominciare dalla *canapa*, incoraggiando con tutti i mezzi

anche l'artigianato per la rinascita e lo sviluppo dei *telai agricoli*, perfino per la *fibra di ginestra*, che cresce ovunque spontanea ed è resistentissima, morbida, facile all'imbiancatura, inattaccabile alle tarme e resistente all'umidità.

I due maggiori nostri organismi rurali, la Confederazione fascista degli Agricoltori ed il Sindacato dei Lavoratori Agricoli, per espresso incitamento del Governo, stanno da tempo intensificando la loro attività per nuovi sviluppi di colture agrarie.

E' di questi giorni la visita fatta dagli on. Muzzarini, Angelini e Lantini ai nuovissimi impiant della *lana sintetica* ricavata dal latte scremato, con un ingegnoso processo inventato dal benemerito Comm. Antonio Ferretti. Con questa prodigiosa produzione, che cooperà grandemente a liberarci anche dalle auree importazioni inglesi, si ottiene dal latte già scremato (quindi di pochissimo valore) una fibra tessile similare alla lana naturale, di cui ha tutti i pregi, compreso quello di dar pari calore al corpo umano. Il nuovissimo filato sintetico è, per ora, lavorato solo nello stabilimento di Cesano Maderno (Milano) specializzatosi nella filatura di tessuti artificiali.

E' quindi necessario, anche per questo nuovo rivoluzionario ritrovato italiano, che i nostri Agricoltori facciano di tutto per aumentare il patrimonio zootecnico nazionale, onde fornire alla nuova industria il latte scremato necessario per il suo sviluppo.

E non la finiremmo più se dovessimo enumerare in questo articolo già lungo tutti i nuovi cespiti di produzione, anche secondaria ma sempre utile, in cui dovrebbe esplicarsi la maggiore attività rurale italiana, come il *carbone di legna*, la *cellulosa* a mezzo dei pioppi canadesi, l'*olio di ricino* per lubrificare, ecc. ecc.

Ma avremo campo nei prossimi fascicoli di ribattere il patriottico chiodo, per cui invochiamo il sollecito concorso dei nostri più valenti e affezionati collaboratori, ai quali sono sempre aperte le colonne della *Rivista Agricola* per tutte le buone ed utili ed urgenti battaglie.

CARLO ALBERTO CORTINA

L'impiego dei concimi chimici nel corrente autunno

Per quanto la produttività dei terreni dipenda essenzialmente dalle caratteristiche, positive e negative, ch'essi hanno ereditato dalla natura, si può tuttavia affermare che non esista in pratica un terreno, il quale non sia suscettibile di notevole miglioramento da parte dell'uomo.

Uno dei mezzi tecnici fondamentali per migliorare la capacità produttiva di un terreno è senza dubbio la concimazione.

E' ormai da tutti risaputo che le piante si nutrono, assorbendo con le radici certi elementi contenuti nel terreno e disciolti nell'acqua in esso circolante. Tali elementi o « principii nutritivi » sono numerosi e tutti necessari, ma quelli veramente indispensabili possono ridursi ai seguenti quattro: *azoto*, *fosforo*, *potassa* e *calce*.

Mentre la calce e la potassa si trovano spessissimo in quantità sufficiente nei terreni, l'azoto e il fosforo difettano quasi sempre, non escluso in quei terreni che nella pratica comune sono ritenuti fertili.

Per rendersi conto dell'importanza che assumono questi quattro elementi nei riflessi della produzione agricola, basta pensare che essi sono contenuti in tutti gli organi della pianta e specialmente nei frutti e nei semi e che, in assenza di essi, gli organi vegetali non possono svilupparsi normalmente e tanto meno disimpegnare le complesse e delicate funzioni loro proprie, con conseguenze che si ripercuotono inevitabilmente a danno della quantità e qualità del prodotto e quindi dell'economia del coltivatore.

Bisogna ancora rilevare che gli elementi nutritivi citati, per rispondere ai fini dell'incremento produttivo delle coltivazioni, devono trovarsi nel terreno, oltre che in quantità sufficiente alle esigenze alimentari delle piante, anche e sopratutto in uno stato di facile utilizzazione ossia solubili nell'acqua, specialmente quando si tratta di piante, come ad esempio il grano, a breve ciclo di produzione.

Con i prodotti agricoli si asportano annualmente dal terreno quantità più o meno ingenti di elementi nutritivi e a lungo andare, con il continuo sfruttameto, le produzioni non possono che essere decrescenti per andare fin nel limite al disotto della convenienza economica della coltivazione. E' logico quindi ammettere che, per mantenere costante la fertilità del terreno, si dovrà per lo meno provvedere alla reintegrazione delle perdite da esso annualmente subite con i prodotti, praticandovi una equilibrata concimazione.

Bisogna intanto rilevare che la fertilità di un terreno dipende sopratutto dal suo contenuto in materia organica e più precisamente del così detto *Humus* proveniente da letame ben maturo. Lo stallatico è da ritenersi infatti il fertilizzante più prezioso in un'azienda, perchè, oltre ad essere un correttivo di primo ordine dei difetti naturali del terreno, costituisce una sorgente continua di elementi fertilizzanti. Ciò nonostante il letame non può da solo sopperire al continuo impoverimento determinato dai successivi raccolti su uno stesso terreno, a causa della scarsissima quantità di azoto e fosforo che contiene. Quando si volesse reintegrare la fertilità del terreno con l'impiego esclusivo del letame, bisognerebbe far ricorso a quantitativi che nessuna azienda, anche fra quelle meglio attrezzate zootecnicamente, potrebbero disporre. Un esempio pratico può meglio chiarire tale concetto: il prodotto medio di 20 quintali di grano asporta dal terreno circa 80 chilogrammi di azoto e 40 chilogrammi di fosforo sotto forma di anidride fosforica. In un quintale di letame, di media composizione, l'azoto e il fosforo sono contenuti rispettivamente nella proporzione di circa 300 e 200 grammi. Per portare nel terreno i 35 chilogrammi di fosforo e gli 80 Kg. di azoto sottratti dalla superficie di un ettaro di coltura granaria occorrerebbe quindi spargere sulla stessa estensione, una massa di ottimo letame di almeno 250-300 quintali; occorrerebbe cioè che su ogni ettaro di coltura avvicendata, tenuto conto del sistema di allevamento, vi corrispondesse all'incirca il carico di un bovino adulto, condizione questa non frequente a riscontrarsi anche nelle Regioni ad agricoltura ultraprogredita. Di qui la necessità di intensificare nelle aziende l'impiego dei concimi minerali, specialmente azotati e fosfatici.

Nell'attuale periodo delle semine, ogni agricoltore deve pertanto premunirsi di fertilizzanti minerali, anticipando largamente e con criterio alla propria terra quello che essa domanda, affinchè sia messa in condizione di dare un abbondante prodotto.

Nell'annata scorsa gli agricoltori si erano trovati un po' tutti in difficoltà finanziaria per riprendere il ritmo delle consuete concimazioni con i fertilizzanti del commercio, ma il discreto esito del raccolto granario dell'annata in corso, congiunto con gli alti prezzi di vendita del frumento, potrà consentire un più largo impiego dei mezzi tecnici in genere e dei concimi minerali in ispecie.

Oggi non vi può essere più alcun agricoltore privo di una certa esperienza nell'uso dei fertilizzanti e quindi incapace di fare da sè un semplice calcolo sul rendimento economico dei concimi. Tale rendimento non si presenta quasi mai incerto o minimo e nel caso particolare del frumento, esso rendimento si verifica anzi in proporzioni certamente elevate. La spesa per la concimazione chimica risulta cioè sempre largamente compensata dal maggior prodotto che si ottiene, in conseguenza della aumentata fertilità del terreno.

Diamo ora qualche norma sulla concimazione del frumento.

La concimazione del grano, nella generalità dei casi, deve essere eseguita in due tempi: prima della semina ed in copertura. La concimazione presemina costituisce la fertilizzazione fondamentale perchè atta ad assicurare, con un'alimentazione completa, il rigoglioso sviluppo della coltura fino dalla nascita. Con tale concimazione si devono sempre portare nel terreno i due elementi principali della nutrizione: *azoto* e *anidride fosforica*. La potassa e la calce saranno aggiunte soltanto nei casi in cui tali elementi fossero deficienti nel terreno.

L'azoto dovrà essere somministrato con i concimi ad azione graduale, per fornire alla pianta quella alimentazione continuativa che le consenta di svilupparsi regolarmente per i primi 2-3 mesi dalla nascita.

I concimi azotati più adatti per tale periodo sono il solfato di ammonico o solfonitrato ammonico, oppure la calciocianamide. I primi due possono adoperarsi indifferentemente in tutti i terreni mentre nei terreni poveri di calce è da accordare senz'altro la preferenza alla calciocianamide.

Sulle quantità di azoto da impiegarsi per la concimazione presemina non si possono dettare norme assolute. In linea di massima nel nostro clima ci si deve attendere ad una media di 20 chilogrammi di azoto per ettaro e quindi alla somministrazione di circa quintali 1,20 di concime azotato per ettaro.

Se il grano segue una coltura miglioratrice come fava o favetta da seme, prato di leguminose o maggese nudo fortemente letamato, si impiegheranno dosi minime di azoto. Se invece il grano si coltiva sul ristoppio, occorrerà abbandonare nella somministrazione di azoto fino a raggiungere la dose di almeno 25 kg. di azoto, corrispondente alla dose di circa 1,50 kg. di concime azotato.

Il concime fosfatico costituisce per i nostri terreni, forse ancora più di quello azotato, la base della concimazione chimica. A maggiori quantitativi di riserva fosforica, oltre la rispondenza di abbondante e migliore prodotto, corrisponde pure un anticipo di maturazione, la cui portata non è indifferente nel nostro ambiente, dove l'aleatorietà della coltura granaria è principalmente determinata dal pericolo della stretta.

L'aggiunta dell'anidride fosforica al terreno è sempre preferibile farla con i perfosfati ad alto titolo, specie per le zone distanti dai centri ferroviari ed a viabilità disagiata, al fine di realizzare una sensibile economia nelle spese di trasporto.

La dose di concimazione non dovrà essere al disotto dei tre o quattro quintali di perfosfato minerale per ettaro.

Prati e piante sarchiate. — Fra le piante appartenenti a questi gruppi si coltivano da noi specialmente la veccia, il granoturco e le leguminarie da granella. Sono piante molto esigenti, sopratutto in fatto di materia organica e di anidride fosforica; ma, a parte queste esigenze, la fertilizzazione tanto del prato che delle sarchiate deve tendere anche allo scopo di preparare un terreno ricchissimo di riserve nutritive a vantaggio della coltura granaria che sarà introdotta nell'anno successivo.

Tutto il letame disponibile nell'azienda, accuratamente raccolto e conservato, dovrà quindi essere impiegato per queste colture, incorporandolo nel terreno durante la esecuzione dei lavori preparatori successivi alla raccolta del cereale. Dovrà inoltre essere fatto largo uso di perfosfato minerale, nella dose di 4-5 quintali ad ettaro, per costituire anche per il fosforo una buona riserva a beneficio del grano susseguente.

La pratica della concimazione con persfosfato si è abbastanza diffusa nel campo delle colture sarchiate e leguminose da foraggio ma non tutti gli agricoltori seguono l'esempio dei volenterosi e molti tendono a ridurne le dosi, rendendole insufficienti forse per malinteso principio di economia. Occorre invece che la concimazione fosfatica considerata anche come forma di somministrazione indiretta al grano non solo si generalizzi, ma si intensifichi, adoperando a seconda dei terreni e delle condizioni climatiche delle singole zone, quei 5-6 quintali di perfosfato per ettaro che rappresentano il minimo indispensabile di concime per ricavare un buon prodotto di foraggio o di granella.

Il perfosfato bisogna spargerlo prima della semina, interrandolo con l'erpice o con un leggero lavoro di aratura.

Poche parole sulla *concimazione delle colture arboree e della vite.*

Il ragguardevole patrimonio viti-olivicolo e mandorlicolo della Provincia di Bari potrebbe rendere assai più con l'ausilio della concimazione. E' invece incredibile il vedere i nostri bravi agricoltori, i quali, pur dedicando tesori di lavori e di cure nella coltivazione di queste piante, trascurano quasi completamente quella fonte facile, semplice e di effetto immediato, per l'incremento produttivo, data dalla concimazione.

Oltre al letame e agli altri residui organici dell'azienda, che dovranno anche in questo caso costituire la base della fertilizzazione del terreno, trovano appropriato impiego per le piante arboree anche i concimi chimici, specialmente fosfatici e potassici.

Negli arborati consociati con le colture erbacee, concimando queste, una parte del concime minerale viene anche utilizzata dagli alberi, ma occorre sempre fornire un supplemento di concime direttamente alle piante arboree, limitatamente alla parte di terreno sottostante alla chioma.

Per una concimazione completa è necessario somministrare ad ogni pianta, 35-40 kg. di letame ben maturo, 3 kg. di perfosfato minerale e kg. 1-1,50 di fosfato o cloruro potassico. Naturalmente la dose sarà aumentata in relazione allo sviluppo e alla produttività delle piante.

Il concime appena sparso dovrà essere interrato con le ordinarie lavorazioni o meglio, collocandolo direttamente in una buca circolare scavata in corrispondenza della proiezione della chioma che verrà poi ricoperta con la stessa terra di risulta.

Per i vigneti occorrono circa 5-6 quintali di perfosfato minerale, 2-3 q.li di solfato ammonico e q.li 1-2 di solfato potassico per ettaro, spargendoli all'epoca della prima zappatura dopo la vendemmia.

Una equilibrata concimazione minerale azoto-fosfo-potassica è di grande vantaggio nei vigneti perchè determina una più regolare maturazione dell'uva e un sensibile aumento del grado alcoolico del vino.

DOTT. GIOVANNI VITRANI
Collab. del « Popolo Nuovo ».

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

STRANEZZE GERMANICHE

Limone o rabarbaro?

(Risposta ad un tedesco malinconico)

Una rivista tedesca, rinunziando alle specialità anche ottime delle altre nazioni, ha invitato tutti i tedeschi a non mangiare se non la produzione del suolo tedesco; perchè, ha detto, solo così si mantiene integro il sangue e il carattere tedesco. Tanto per iniziare l'ostracismo ai prodotti esteri, se l'è presa col limone, a cui preferisce il rabarbaro. E ha detto con assoluta sicurezza: « per tutti gli usi, culinari e medicinali, preferite il rabarbaro, che è produzione germanica!

Sono certo, per quanto è vero Dio, che l'autore di questa stupida campagna è un malato, un essere malinconico che ama di amarire di più l'anima germanica.

Si può sostituire, fino ad un certo punto, la birra al vino; però mai il rabarbaro al limone nei piaceri della tavola.

Ma, prima di condannare alla maledizione perpetua il malinconico tedesco, volli fare l'esperimento, in *corpore vili*, della sua asserzione; e non trovai nessun *vile*, all'infuori di me, che si prestasse a sperimentare il rabarbaro su un *uovo all'ostrica*. Chiusi gli occhi e ingoiai l'uovo con una punta di polvere di rabarbaro. Vi assicuro, cari italiani, che mi uscirono le lagrime dagli occhi per i conati di vomito e per il pentimento di aver sacrificato così male la simpatica pal lina. Di corsa mi diedi a ricercare per la casa uno spicchio di limone, per restituire all'uovo, anche con dei minuti di ritardo, il suo inseparabile amico simpatico e gradito: il succo fragrante del limone.

Mi ero ingannato? Era il mio un giudizio personale e una sensazione mia che potevano non confrontarsi con quelli di altri?

Allora, volendo un responso collettivo, acquistai un chilo di trota la feci tagliare a pezzi e friggere.

Prima che venisse portata a tavola, su ogni pezzo misi una pizzicatina di rabarbaro, in vece del limone. Avvisai i miei figli e la mia consorte che non era il caso di mettere sul pesce il succo di limone, perchè vi avevo messo la polvere di rabarbaro che, secondo un medico tedesco, sostituisce molto bene il limone.

Data la squisitezza della trota, i miei ne addentarono ogn'uno un pezzo; ma nel mescolare la polpa del pesce con l'amaro sgradevole del rabarbaro, le bocche dei miei diventarono comiche come quelle dei mascheroni delle fontane, vomitarono il cibo e poi... vomitarono ogni sorta di improperi al mio indirizzo. La mia autorità paterna fu scosssa come una casa quando la invade un terremoto ondulatorio, sussultorio e voiticoso. Tentai difendere la teoria tedesca, ma quiei buongustai dei miei figli non la finivano dal ripetere: « buona roba sciupata! buona trota rovinata! »

Avevano torto? Avevano ed hanno non un dito, ma un chilometro di ragione! Iddio ha creato l'uomo differente dalla scimmia; eppure vi sono degli scienziati che sostengono la parentela fra l'uomo e l'urango. Sono aberrazioni! E novella aberrazione è paragonare il limone al rabarbaro, mentre sono prodotti non simili, destinati a usi e a cure differenti. Esaminiamo con calma.

Il limone ha i seguenti principii attivi: la fragranza che non ha il rabarbaro, l'acido citrico, l'olio essenziale, l'esperidina (glucoside). Ha le seguenti proprietà terapeutiche: rinfrescante, astringente, dissetante e aperitivo.

Serve a preparare ottime bevande frizzantine per i febbricitanti; il suo succo è usato come antiscorbutico e come topico (azione in sito), di uso popolare nelle angine. In tempi remoti (e anche oggi) venne usato contro la gotta ed il reumatismo articolare cronico per rendere più brevi e meno dolorosi gli accessi.

Le cronache di ogni città narrano che, in tempi di peste, le autorità civili e religiose acquistavano i limoni a carri e li donavano agl'infermi poveri, perchè questo bel frutto italiano è un disinfettante dello stomaco e dell'intestino. E' ormai assodato che il limone ha la proprietà di sciogliere l'acido urico che circola nel sangue e si deposita in forma di sali nelle articolazioni.

Il rabarbaro ha i seguenti principii attivi: il crisofano (glucoside), l'acido reotannico, l'emodina, la reina, l'acido tannico, gli ossolati.

Le sue proprietà terapeutiche sono: lassative e purgative; a piccole dosi eccita l'appetito, le secrezioni salivari e sopratutto i movimenti gastrici.

In dosi maggiori agisce come purgante. L'azione purgativa, però, alle volte è preceduta da nausee e accompagnata da dolori colici. Alle volte, dopo la somministrazione del farmaco, succede una stipsi tenace.

E' usato, con molto vantaggio dei sofferenti, nelle malattie del fegato e della milza; però il suo uso prolungato può provocare la mancanza dell'azione e produrre aumento di stitichezza.

Non si può prescrivere alle nutrici nè agli affetti da renella ossalica, da cistite, da litiasi biliare e da emorroidi.

Fa parte del gruppo dei purganti drastici. Come farmaco ha la principale proprietà di spazzare lo stomaco di tutti i detriti alimentari di cui esso alle volte si riempie. Spazza anche la prima parte dell'intestino, liberandola dai muchi che obliterano il dotto coledoco. Per tale azione la bile defluisce abbondante dal fegato nell'intestino e l'uomo torna allegro.

Essendo di sapore amaro, resinoso e sgradevole, non si può usare a tavola.

Concludendo, i due prodotti hanno un'azione diametralmente opposta ed elementi costitutivi differenti; per cui non è il caso di parlare di simiglianze e di sostituzioni. Il rabarbaro è sopratutto un medicinale e sta molto bene nelle farmacie; il limone è un simpatico frutto da tavola e resta sovrano, quando si deve mettere un acido gradevole sulle vivande che Iddio ha creato per la nostra piccola felicità terrestre.

PROF. ACHILLE LAURI.

Diradazione degli olivi troppo fitti

Purtroppo non sono pochi gli oliveti in cui le piante si trovano addossate le une alle altre in guisa da sembrare più boschi che oliveti!

Quando gli olivi sono troppo fitti le piante sfilano in alto in cerca di sole, di luce e di aria, onde i rami bassi che sono i più produttivi periscono e la pianta emette rami verticali dai vari *pennacchi* che non producono giammai frutto.

Quando l'oliveto è ridotto in questo stato è vano sperare una buona produzione specie se — cosa molto facile — a questo disturbo fisiologico se ne accompagni uno patologico per le non poche malattie parassitarie a cui questa antica pianta va soggetta.

In questi casi, che non sono infrequenti, non c'è che un rimedio eroico e radicale: lo sfollamento, cioè a dire il *dirado* delle piante portandone via almeno una su due se sono a filari.

E' un rimedio che pochi hanno il coraggio di adottare, ma, adottato che sia, riesce efficacissimo per riportare l'oliveto allo stato normale ed in produzione.

L'amico egregio prof. Bracci, il valente direttore del R. Oleificio di Spoleto, cita numerosi esempi di oliveti rigenerati con questo mezzo radicale e colle cure conseguenti.

Vino, olio, sementi e castagne

Come si combatte la "fioretta" sui vini

Nelle botti. — Quando si nota uno sviluppo di fiori nel vino, occorre separarli al più presto e impedire la loro ulteriore moltiplicazione. Perciò si possono raccogliere i fiori alla superficie del vino con una paletta, oppure fare oscillare il recipiente in modo da fare traboccare lo strato superiore del vino coi fiori.

Miglior è il metodo che consiste nel colmare i recipienti nei quali si è sviluppata la fioretta; si adopera a questo scopo un imbuto a lunga canna la quale va a pescare al disotto dello strato dei fiori, e si versa così del vino molto alcoolico e di buona costituzione. Versando lentamente il vino, i fiori rimangono alla superficie e finiscono per uscire dal cocchiume, quando la botte è piena. Se non si adoperasse l'imbuto, versando il vino dal cocchiume si rimescolerebbero alla massa molti germi della malattia, i quali la riprodurrebbero alla prima occasione. E' ottima cosa, poi, aggiungere ai vini liberati dai fiori 10-12 gr. di metasolfito potassico per ettolitro e 50-100 gr. di acido tartarico, pure per ettolitro.

Nelle bottiglie. — Quando la fioretta si sviluppa nel vino imbottigliato si può, se il numero delle bottiglie non è grande, sturarle e portare via tutti i fiori con un piccolo batuffoli di cotone fissato all'estremità di un ferro o di un pezzo di legno puliti. Per trattare un gran numero di bottiglie, è indispensabile vuotarle in un fusticino ed adoperare come abbiamo detto più sopre. Buoni risultati contro la fioretta dei vini in bottiglia dà pure il soleggiamento. Esponendo al calore solare le bottiglie, per alcuni giorni, si provoca una specie di sterilizzazione che fa scomparire la fioretta. Però occorre notare che il soleggiamento non conviene a tutti i vini deboli e leggeri. Conclusione: evitiamo la fioretta per quanto è posibile; essa non produce gravi danni, ma deprezza i vini e, per di più, precede spesso di poco l'altra malattia, sua sorella: l'acescenza.

La stoppa intorno al cocchiume delle botti

Nell'intendo di chiudere ermeticamente le botti, si usa in tutte le nostre cantine avvolgere con stoppa il cocchiume (*eucon*), ma questo sistema fa spesso andare in aceto il vino conservato nei fusti. Ingatti la stoppa, per noto fenomeno della capillarità, sugge una parte del vino con cui sta ad immediato contatto, mettendo il vino stesso in comunicazine con l'aria esterna; e siccome in questa pullulano numerosi i germi dell'aceto è chiaro che questi ultimi penetrano attraverso la stoppa bagnata nella *paraffinà* fusa alla temperatura di 50-60 gradi, e lasciandola poi asciugare prima di adoperarla. La paraffina toglie alla stoppa la capillarità e preserva perciò il vino dal pericolo dell'inacidimento. Come si vede si tratta di una precauzione semplicisima che chiunque può mettere in pratica.

Dopo la svinatura

Il vino nuovo subisce cali notevoli per l'assorbimento del legno delle botti, per l'evaporazione, per il raffreddamento. Si rendono più necessarie fin dai primi giorni che seguono la svinatura frequenti colmature perchè è risaputo che il vino deve trovarsi il meno possibile esposto al contatto dell'aria. La colmatura si deve fare con vino sano molto alcoolico servendosi d'imbuti a lungo collo, evitando di agitare la massa vinosa. Bisogna procurare di non lasciar bagnata la botte di vino presso il cocchiume o altrove, per non creare condizioni opportune per lo sviluppo dei germi dello spunto, che possono invadere poi il vino dell'interno dei vasi.

La preparazione delle olive da tavola

Per conservare bene le olive si debbono raccogliere ancora un poco acerbe, cioè prima che si formi l'olio, se no si guastano presto e prendono cattivo sapore. Si procede subito all'indolcimento, che si ottiene o tenendole in acqua, la quale si deve cambiare spesso, quanto basta, come si usa da noi; oppure trattandole, come si usa oltrove, con lisciva alcalina (cenere 4 parti e calce una parte). Per giudicare la concentrazione della lisciva si immerge in essa un uovo fresco. Se la lisciva è debole l'uovo andrà a fondo, se è di giusta densità l'uovo galleggerà appena, se è forte l'uovo emergerà dal liquido. La durata della macerazione varia da 6 a 12 ore. Si mettono poi le olive in acqua pura finchè perdono il sapore tannico. Dopo, se debbono durare, si conservano in salamoia. Questa preparazione si usa molto nel Napolitano. Essa permette l'uso quasi immediato delle olive, che debbono invece attendere molto quando sono *curate* soltanto con acqua e salamoia. La salamoia si fa sciogliendo 100 grammi di sale in ogni litro d'acqua. Si aggiungono gli aromi che più piacciono: finocchio, *cimino*, aglio, chiodi di garofalo, peperone piccante, anice, noce moscata. ecc. ecc.

Per impedire l'irrancidimento dell'olio di oliva

Ecco un melodo di facile applicazione e di poco costo. Si versi in ciascheduna bottiglia o recipiente che contiene l'olio uno strato di 5 centimetri di buon alcool, in modo che la bottiglia sia completamente riempita, la si turi accuratamente e la si collochi diritta. L'olio con questo mezzo si conserva lungamente senza alcuna sensibile alterazione, tanto più se si ha cura di coprire l'imboccatura del recipiente con una carta pergamenata. L'alcool, essendo più leggiero e meno denso dell'olio, si mantiene al di sopra, impedendo all'aria esterna di ossidare l'olio, ossia irrancidirlo. Questo è un mezzo che può rendere grandi servigi anche al produttori di altri olii, come quello di noce, assai ricercato allo stato fresco, che va assai facilmente soggetto all'irrancidimento, con perdite delle sue buone qualità.

Per conoscere l'olio di sesamo nell'olio di olivo

A ciò conseguire si può ricorrere al processo Beller il quale consiste nel versare in un tubo di prova 2 c. c. di olio da analizzare, 2 c. c. di benzina saturata con resorcina a freddo e 2 c. c. d'acido nitrico alla densità di 1,38 *perfettamente* bianco (cioè a dire, completamente sprovvisto di vapori nitrosi, che si può preparare con acido giallo, sul quale si lascia passare una corrente di aria fino a decolorazione completa, o più semplicemente gettandovi qualche cristallo d'urea ed agitando fino a decolorazione); si agita e si osserva prima l'aspetto della miscela, e poi quello dell'acido inferiore, che si separa.

Tutti gli oli tendono al violetto cupo, eccettuato l'olio d'oliva puro, che dà una tinta grigia, talvolta violacea.

L'acido che si separa, al principio giallo, diventa a poco a poco cupo, e finalmente giallo arancio. Ma quando è presente l'olio di sesamo, l'acido separato è verde, e la colorazione di questa tinta verde caratterizza la presenza dell'olio di sesamo e nessun'altra sostanza grassa liquida la produce nelle identiche circostanze.

La filtrazione degli olii d'oliva

Per sbarazzare l'olio delle miscele mucillaginose e diverse altre sostanze che contiene in sospensione appena estratto dalle olive, conviene attendere che avvenga la chiarificazione naturale oppure conviene ricorrere all'opera dei

filtri. La prima richiede non meno di 20-30 giorni, agevolandola con ripetuti travasi; la seconda si può fare in meno di 24 ore. Specialmente chi deve vendere gli olii appena prodotti, bisogna che preferisca la filtrazione alla chiarificazione naturale se vuole che i suoi olii sieno bene accettati in commercio.

Il filtro li rende subito limpidi, ne determina meglio il colore e ne diminuisce o toglie addirittura l'eccesso di grasso. Se il filtro è a cotone, riesce meglio a spogliare l'olio dall'eccesso di grasso, e renderlo gradevole di sapore, limpido e di color brillante.

La conservazione dell'olio

La conservazione dell'olio potrà ottenersi non trascurando le seguenti più importanti norme:

1. La conservazione dell'olio è intimamente subordinata al suo stato di purezza.

2. Gli opportuni travasi al riparo dell'aria sono indispensabili per conservare l'olio.

3. E' pratica raccomandabile la separazione mediante travaso dell'olio che sta a contatto col suo deposito (morchia).

4. L'aria la luce , il calore e l'umidità sono le cause riconosciute dell'alterzione dell'olio.

5. I magazzini ampi, asciutti, puliti e con temperatura costante soddisfano nel modo più completo le esigenze di buona conservazione.

6. I recipienti devono essere impermeabili, lisci internamente ed esternamente, del tutto chiusi e quanto meno è possibile soggetti alle variazioni termiche.

7. La integrità scrupolosa, le lavature a caldo con soluzione alcalina al 5 % seguite da altre con acqua pura e fresca, e da un rapido essicamento, sono precauzioni indispensabili per ogni materiale oleicolo.

8. Gli oli fini debbono conservarsi in recipienti di piccola capacità.

Le prossime semine

Il lavoro di preparazione del terreno destinato alle semine autunnali, continua alacremente dovunque. Stolto chi lo trascura o chi non usa gli strumenti adatti per rinnovare bene il terreno, perchè i semi in tal caso non vi potranno sviluppare con sollecitudine il loro sistema radicale. Alle buone arature deve quindi succedere una buona concimazione. Consideriamo che le spese generali di coltura sono sempre quelle, sia per aver un un prodotto buono che deficiente; per cui occorre la massima attenzione per avere lauti prodotti. Alle leguminose date perfosfato, sale potassico e gesso, nelle proporzioni tante volte indicate; ai cereali aggiungete il solfato ammonico.

La semina del frumento

Per avere produzioni più abbondanti dal frumento è necessario considerarlo, dove appena sia possibile e la possibilità esiste pressochè dappertutto, come una pianta sarchiata. Perciò occorre seminarlo a righe distanti non meno di 30-35 cm. o a righe abbinate di stanti 15-17 cm. lasciando uno spazio di cm. 40-45 fra una coppia e l'altra. Il seme si mette piuttosto fitto sulla fila e sul fondo di solchetti profondi 10-12 cm. nei terreni sciolti; nei terreni forti e di medio impasto si semina in solchetti meno profondi.

Vi sono speciali seminatrici per questo sistema di semina, che si può fare anche con l'aratro di legno o con appositi assolcatori.

La prima sarchiatura-rincalzatura si dovrebbe fare prima dell'inverno; la seconda si applica in marzo, formando un solco negli interfilari e disponendo molta terra fra le due file, quando si sia seminato a righe abbinate.

La rincalzatura si fa a mano, ma si può praticare con l'apposita rincalzatrice trascinata da buoi o da cavalli.

Nuovo trattamento preventivo delle sementi

Il trattamento al solfato di rame che è universalmente usato per preservare i semi dei cereali dagli attacchi della carie e del carbone non riesce sempre allo scopo, perchè non tutti i germi vengono distrutti. In seguito ad esperimenti coscienziosi e condotti per vari anni presso lo Stabilimento svizzero d'assaggio e di controllo delle sementi che esiste a Losanna, è risultato che l'aldeide formica (formalina) può rimpiazzare benissimo il solfato di rame nei trattamenti preventivi contro le carie e il carbone dei cereali. L'operazione si effettua collocando le sementi in un tino entro cui si versa la soluzione di formalina all'un per mille, ottenuta aggiungendo 250 grammi della formalina del commercio a un ettolitro d'acqua. I grani guasti che vengono a galla sono immediatamente asportati e gli altri si lasciano sommersi per quattro ore. Dopo questo tempo, si levano dal tino e si fanno seccare. I vantaggi principali del metodo si riassumono nella maggior durata di conservazione dei grani così trattati e nel costo dal trattamento inferiore a quello con solfato di rame.

Conservazione dei frumenti nei granai

Tutti sanno come il chicco del frumento vada soggetto a moltissime cause di distruzione, specialmente per parte degli insetti che abitano numerosi i granai mal tenuti.

Gl'insetti più dannosi al seme di frumento sono la *tignola*, la *falsa tignola*, il *punteriolo* o *calandra*, il *bruchus* e lo *struggigrano*.

Contro le loro larve giova seppellire nei mucchi di frumento dei vasetti di vetro contenenti *solfuro di carbonio* in quantità tale, da impiegarne una quindicina di grammi per ogni ettolitro di grano.

I vasetti, naturalmente, dovranno essere chiusi alla bocca con tela, e sarà anche buona cosa coprire tutto il mucchio con copertoni od altro.

Passati alcuni giorni si potrà togliere tutto e paleggiare di tanto in tanto il frumento per aerearlo.

Usando il solfuro di carbonio si tenga presente che i suoi vapori sono infiammabilissimi e si eviti quindi di dare la benchè minima occasione a uno scoppio pericoloso.

Le conservazione della castagne

Bisogna anzitutto fare uno scrupoloso scarto, mandando al mercato tutte le castagne che non si presentano a prima vista atte ad essere conservate per lungo tempo, o perchè non completamente mature o perchè bacate; basta un piccolissimo buco, un semplice intacco nella corteccia del frutto per farlo ammuffire.

Le castagne sane, van messe in botti ben pulite ed asciutte ed in luogo possibilmente ventilato, non umido, intermezzando uno strato di castagne, non più alto di 15 o 20 centimetri con uno strato di sabbia (mai terreno, perchè in questo caso, a stagione inoltrata, potrebbero germogliare a completo discapito del frutto stesso) della massima finezza e completamente asciutta. In questo modo le castagne si conservano benissimo anche per un periodo di 5 o 6 mesi.

L'essicamento delle castagne

Viene segnalato come un sistema d'essiccamento per le castagne, che ha dato risultati veramente buoni in Corsica, quello proposto dal prof. Donati di Bastia.

Si tratta di un semplicissimo fornello, posto nel mezzo dell'ambiente, dal quale parte il solito tubo, che conduce il fumo sopra il tetto. Attorno a questo tubo, un altro di maggior diametro conduce l'aria calda a espandersi sotto lo strato di castagne sostenute da una griglia.

L'aria calda le attraversa, si carica della loro umidità, e riprende il cammino verso l'alto in un altro tubo, che fa-

scia quello di scarico del fornello, attrattavi dal forte tiraggio che vi determina il fumo caldo.

Il sistema consente un notevole risparmio nel combustibile e sulla mano d'opera: le spese, in confronto col sistema primitivo per lo più usato, sono ridotte dal 10 a 2 % della spesa totale. Inoltre consente di utilizzare meglio il prodotto, perchè non altera affatto le castagne, neppure nel loro aspetto esteriore.

Lo spazio perfettamente chiuso, che sta tra il fornello e la griglia, evita poi gl'incendi, in genere tanto frequenti e nel caso che il fuoco dovesse spegnersi non permette alle castagne di raffreddarsi. Notevole è pure il risparmio di tempo, potendo l'essicamento essere compiuto in un minor numero di giorni per la temperatura molto più alta a cui giunge l'aria, dai 50 ai 55, invece che dai 12 ai 15 centigradi.

Castagne e ghiande

E' necessario saper ben conservare a lungo questi due importanti articoli di alimentazione.

I metodi sono due: o per via secca o per via umida. Col primo mezzo si portano al forno, dove si fa loro subire una temperatura di 60-65 per 5-6 ore; se ne ritirano e si serbano in luogo asciutto.

Questo è un metodo più spiccio.

Si possono anche essiccare sotto l'azione prolungata del fumo di legna, ma il metodo è più lungo.

Per via umida si pongono in vasi di rame, di coccio o di legno nell'acqua e vi si lasciano per 8-10 giorni di seguito, dopo di che si ritirano, si asciugano e si serbano in sito asciutto. Se vuol farsi più presto, all'acqua si aggiunga 1/10 di acido solforico; ma in questo caso basta tenerle in infusione per un paio d'ore soltanto.

Infine tutto il segreto sta nel far perdere loro la facoltà germinativa o col fuoco o coll'acqua.

IL PRATICONE.

La prossima produzione mondiale vinicola

L'Ufficio internazionale del vino ha raccolto, a mezzo dei suoi corrispondenti, le previsioni sulla prossima produzione vinicola nei principali Paesi del mondo. Risulta da esse che se il raccolto 1935 sarà inferiore a quello record del 1934 (210 milioni di ettolitri), riuscirà di parecchio superiore alla media degli anni dopo guerra, che è stata all'incirca di 170 milioni di ettolitri. In Francia e in Algeria si conta su una produzione di 80 milioni di ettolitri, contro 97 nel 1934. Per contro in Italia si raggiungerebbero i 45 milioni di ettolitri contro i 30 del 1934. Per la Spagna e il Portogallo le previsioni sono rispettivamente, di 20 e di 10 milioni di ettolitri e quindi in lieve diminuzione. I Paesi dell'Europa Centrale: Germania, Austria, Ungheria accuserebbero un raccolto inferiore a quello del 1934, per un totale di circa 3 milioni di ettolitri. La Svizzera aspetta invece un raccolto record di 1 milione di ettolitri, rispetto agli 800 mila precedenti. La Romania supera la produzione precedente, raggiungendo i 10 milioni d'ettolitri. In Jugoslavia, Bulgaria e Grecia, il raccolto non sarà sensibilmente inferiore a quello ultimo. L'America del Sud darà meno che nella scorsa annata, ma gli Stati Uniti e la Califormia avranno un raccolto — quest'ultima specialmente — più abbondante. L'Australia sarà in deficit. L'Africa, l'Algeria esclusa, si avvicinerà alla produzione precedente. La Tunisia darà 1 miliene e mezzo di ettolitri; l'Unione Sud-Africa 1 milione e il Marocco da 600 mila a 700 mila ettolitri. Nell'insieme, la produzione mondiale del vino può essere stimata per il 1935, di circa 185 milioni di ettolitri, rispetto ai 210 della campagna precedente.

La filtrazione degli oli di oliva

L'olio appena estratto dalle olive non presentasi completamente limpido e chiaro, come il commercio lo richiede, ma torbido e con colore fosco e denso, dappoichè contiene sempre in sospensione delle materie mucillaginose porzioni piccolissime di frutto e diverse altre sostanze, delle quali conviene sempre liberarlo prima di dpositarlo in magazzino, o di metterlo in commercio.

Per sbarazzare l'olio delle accennate sostanze, l'oleificatore può avvalersi di due mezzi, o della chiarificazione naturale, o della filtrazione.

Versando l'olio, dopo raccolto dalle tinozze, con la bocca di diametro maggiore del fondo, di forma conica, di argilla cotta, e lasciando così in riposo per alcuni giorni, si spoglia in parte delle sostanze che contiene in sospensione, le quali si depositano in fondo alle conche.

Sicchè travasando l'olio per liberarlo dal deposito morchioso formatosi in fondo alle conche, si troverà alquanto migliorato nella limpidezza e nel colore; e continuando in queste operazioni di riposo per cinque o sei giorni, e travasandolo tre o quattro volte almeno, si arriverà ad ottenerlo limpido e chiaro.

Per purificare quindi l'olio con il semplice riposo e conseguente travaso, si richiedono non meno di venti a trenta giorni; ricorrendo ai filtri invece l'operazione si compie in meno di 24 ore. Sotto il punto di vista della prontezza della chiarificazione, la filtrazione merita perciò di essere preferita alla chiarificazione naturale.

Inoltre è da osservare, che mantenendo l'olio in riposo nelle conche, e quindi decantandolo per liberarlo dalle materie estranee deposte, per tre o quattro volte, si espone di troppo al contatto dell'aria e quindi corre rischio di irrancidirsi.

* * *

La chiarificazione naturale dell'olio, se può fino ad un certo punto essere praticata dall'oleificatore, il quale non deve mettere in commercio i suoi olii, appena estratti dalle olive, ma deve depositarli nell'oliario, non conviene certamente a colui che deve vendere gli olii appena raccolti dalla tinozza.

E' quì opportuno anche far notare, che gli olii non sempre sono accettati in commercio a causa della loro torbidezza. e del colore incerto che presentano, ma si considerano di poco pregio, e perciò poco apprezzati, pur essendo limpidi e chiari e con colore brillante, gli olii alquanto grassi.

L'eccesso di grasso negli olii non si può in nessun modo attenuare od eliminare col semplice riposo ed il conseguente travaso, ma bisognerà forzatamente ricorrere all'opera dei filtri, e specialmente ai filtri a cotone.

Passando l'olio troppo grasso attraverso il cotone preparato si spoglia dell'eccesso di grasso e diventa gradevole di sapore limpido e di colore brillante.

In conclusione diciamo, che la filtrazione è sempre preferibile alla chiarificazione naturale sia perchè rende prontamente limpido l'olio, sia perchè ne evita il prolungato contatto all'aria, la filtrazione poi è indispensabile per correggere il difetto dell'eccesso di grasso che presentano per lo più gli olii meridionali.

Dott. G. MORGANI

CONSERVAZIONE DEL GRANOTURCO. — Il granoturco bene essiccato sia conservato, sempre in locali asciutti e bene areati; venga mescolato di quando in quando anche per tenerlo osservato contro gli insetti dannosi e sopratutto sia tenuto lontano da qualsiasi sorgente di umidità che potrebbe favorire lo sviluppo di muffe.

(*Corriere del Villaggio*).

CURIAMO LE PIANTE!

Consigli per Novembre

NEL CAMPO. — Poichè in molte zone si sono lamentate forti invasioni di *maggiolini*, ricordiamo esser questo il periodo propizio per eseguire l'uccisione delle larve nel terreno. Dopo aver determinata, mediante saggi del suolo, la profondità delle larve, si inietta, ad una profondità superiore di 5 cm., il solfuro di carbonio in dose di gr. 2 per mq., o si collocano capsule della stessa sostanza in fori del terreno. Se non vi è vegetazione nell'appezzamento infestato, anzichè questa proporzione curativa, si può adottare quella distruttiva per liberare completamente il terreno dalle larve, cioè la dose di gr. 40-50 di solfuro per mq.

NEL FRUTTETO. — Già sono state suggerite lo scorso mese alcune pratiche di profilassi vegetale; queste dovranno intensificarsi ora che lo stato di riposo delle piante ne favorisce l'applicazione. Tutte le misure igieniche adottate nel periodo autunno-vernino sono preziose a soffocare malanni preesistenti, a prevenire quelli venturi, e rinvigorire e ringiovanire le piante indebolite, a conservare vegete e produttive quelle sane.

Fra esse la ripulitura dei tronchi e dei rami da ogni deposito animale e vegetale (ooteche, midi di bruchi, licheni, muschi, spore, sclerozi, frutti mummificati e via dicendo) riveste per tutte le piante legnose, ma specialmente per quelle fruttifere, la massima importanza. E' difficile immaginare la falange di microscopici nemici dei vegetali che in tal modo viene eliminata! Lo scopo si raggiunge integralmente se al taglio di rami morti, alla raschiatura e scortecciatura dei tronchi e delle grosse branche, si fa immediatamente seguire anche l'incenerimento di tutte le parti secche o cadute a terra.

Richiamo particolarmente l'attenzione sulla potatura dei peschi colpiti dalla *tignola orientale* e sulla bruciatura dei residui.

Sotto i castagni, i noci, i noccioli, le quercie, si debbono raccogliere di volta in volta i frutti che cadono perchè infestati dalla tignola (*Carpocapta*) o dal puteruolo (*Balaninus*) prima che ne escano i parassiti, cioè prima che appaiano perforati, utilizzandoli subito per l'alimentazione dei suini o bruciandoli con gli altri detriti vegetali.

Chi non avesse ancora applicato sulle piante colpite da tignole (vite, peschi, peri, meli) le fasce catturatrici delle larve, lo faccia senz'altro ai primi del mese, che ne potrà ancora aver qualche vantaggio.

Dalle siepi protettive attorno ai coltivati, come dalle piante di pino e di quercia e dalle piante fruttifere si asportino tutti i grossi nidi grigi dei bruchi di *processionaria*, dei *bruchi pelosi* bruciandoli integralmente.

NELL'ULIVETO. — E' opportuno ricercare i rami colpiti dall'Ilesino e distruggerli col fuoco, prima che le larve si completino e possano dar luogo alla formazione degli adulti nella prossima primavera.

Si diradi la chioma in giusta misura per favorire l'illuminazione e l'aerazione di tutti i rami, che, così, meno facilmente andranno soggetti alla fumaggine ed alle infestazioni di certi coccidi. Le piante mantenute rigogliose sono più resistenti alla *brusca* (*Stictis Panizzei*) che suole colpire, dal novembre e durante l'inverno sino alla primavera, il fogliame, riducendolo quasi improvvisamente di color grigio arsiccio e determinandone in seguito la caduta. Malattia questa poco bene combattuta con gli anticrittogamici e che, a maggior ragione, occorre prevenire con opportune pratiche culturali, come la razionale potatura, la lavorazione profonda del terreno, la somministrazione di sostanze concimanti. Poichè la malattia è spesso conseguenza anche d'una compromessa funzionalità del sistema radicale per un anormale sviluppo di micorize, occorre, in tal caso, una completa rinnovazione delle radichette. Il che si ottiene aprendo fosse circolari attorno agli ulivi bruscati ed eseguendo una buona sbarbettatura, per eliminare le radichette micotrofiche, le quali sono molto brevi e ripetutamente ramificate. Si sostituisce, ad operazione finita, la terra con altra nuova mista a sostanze concimanti.

NEL GIARDINO E NELL'ORTO. — Si combatta il seccume fogliare dei crisantemi (*Septoria Chrysanthemi*) con qualche altro trattamento anticrittogramico e si distruggano le foglie basali già annerite. E' bene non esagerare nelle concimazioni ezotate (specialmente di pozzo nero) le quali predispongono la pianta alle infezioni fungine e sono spesso causa pure delle deformazioni e dello spacco nelle calatidi delle infiorescenze.

Contro le formiche che danneggiano le nuove semine nei vasi e nelle cassette, si dispongano negli ambienti di cultura e nelle serre, delle vecchie spugne imbevute d'acqua e mielè o d'acqua melassata e quando sono nere di formiche si gettino nell'acqua bollente.

Le piante di cavolo deperenti, perchè affette da grosse galle radicali, indotte dal punteruolo, debbono essere estirpate e gettate in una fossa con calce viva.

Sugli spinaci, sui sedani, sulle insalate si facciano irrorazioni con latte di calce contenente tracce di solfato di rame.

Torino, ottobre 1935-XIV.

DOTT. VIRGINIA BONGINI.

Per Novembre nell'oliveto

Il lavoro sarà generalmente in pieno nell'oleificio e si dovrà procedere nelle varie operazioni con criteri moderni con l'intento di preparare la maggior quantità possibile di oli fini, naturali e di lasciarne la minore quantità possibile alla raffinazione e nelle sanse.

Ricordiamo che per una razionale e conveniente estrazione dell'olio si dovranno preferire due moliture e due corrispondenti pressioni. Un primo infrangimento (con frantumatori di preferenza) ed una prima pressione con torchi o presse idrauliche di forza moderata ci darano oltre la metà dell'olio più delicato e meno colorito; una rimolitura con frantoi a macelli ed una seconda pressione, con torchi o presse di elevata potenza, ci daranno la rimanenza dell'olio da tenersi separato dal primo, pur essendo sempre buono ma meno fino e più carico di colore; il tutto, ben inteso, se le olive saranno state ben raccolte, curate e conservate e se saranno osservate tutte le altre buone norme della tecnica olearia. E' noto oggi che la meccanica offre delle presse con gabbie di ferro atte alla prima e seconda pressione in sostituzione dei fiscoli di vegetale e consigliabili ad esser preferite sotto ogni rapporto; come del pari è noto che una pronta e meccanica separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione, evitando perdite di tempo e di olio reso migliore, si può ottenere usando i separatori automatici e centrifughi.

Le sanse? I prezzi vili offerti dagli stabilimenti al solfuro o al trielene, consigliano di destinarne più che sia possibile per l'alimentazione del bestiame, previa disossatura con gli apparecchi appositi meccanici. Quelle più scadenti potranno essere utilizzate, quando tutto manchi, per combustione per i bisogni dell'oleificio ed in bricchetti per le stufe dei caminetti delle case.

F. BRACCI

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

LA SEMINA IN FILE E LA ZAPPATURA. — Per la semina a file abbinate servono le comuni seminatrici, opportunamente spostando i distributori del seme in modo da apportare le doppie file a 8-10 cm., con una distanza fra le file esterne di 20-22 cm. In tal modo con la medesima seminatrice (la quale ha normalmente i distributori a 15-16 cm.) si può seminare l'identico numero di file. Non occorre insistere sui vantaggi che offre la zappatura; con essa si ottiene anzitutto il vantaggio di distruggere le cattive erbe, di togliere quindi un ospite non desiderato che vive a spese del frumento. Poche piante si riesce a distruggere con la semplice erpicatura, la quale, non lavorando in profondità, si limita più che altro a romprere la crosta del terreno e a compiere una leggera sebbene utilissima, rincalzatura delle piantine, Essa lascia invece in gran parte intatte le radici delle piante infestanti più sviluppate, le quali possono quindi ripullulare poi, a loro bell'agio. La semina a file abbinate offre inoltre maggior aria e maggior luce alle piantine, che sviluppano perciò più vigorose; ne risentono pure un grande beneficio le leguminose da vicenda (medica, trifoglio) che si usa consociare al grano. Le zappature eseguite a mano riescono più accurate, ma sono più lunghe e dispendiose. Meglio è quindi ricorrere a una delle comuni zappatrici multiple del commercio, trainate da un cavallo e da un mulo, le quali fanno naturalmente un lavoro molto più rapido della zappatura a mano. Con minore spesa, ma con pari effetto, se ne possono pure far costruire da qualche buon fabbro di campagna, come ne vidi l'anno scorso ad esempio a Colloredo di Montalbano, ove alcune aziende agrarie ne fecero costruire alcune per conto dei propri coloni.

(*Agricoltura Friulana*).

UTILIZZIAMO I FORAGGI. — Quest'anno non tutti gli agricoltori hanno la quantità di foraggio sufficiente al mantenimento del loro bestiame, per cui tutto deve essere utilizzato per poter tirare avanti. Le paglie di frumento, le canne di granoturco, gli steli grossolani di foraggi tagliati troppo in ritardo ed altri materiali di scarto del nostro raccolto foraggero, (opportunamente preparati possono essere bene appetiti dal bestiame che ne trarrà giovamento sicuro. Per ben utilizzare questi alimenti scadenti, occorre sminuzzarli il più possibile perchè la massa risulti omogena e la digeribilità venga facilitata. Ecco quindi la necessità della macchina preziosissima del *trincia-foraggi* che ogni bravo agricoltore dovrebbe possedere per utilizzare convenientemente i residui scadenti della propria azienda. In commercio se ne trovano ora di economici: purtroppo invece questa macchina tanto utile per l'economia della nostra stalla è poco diffusa fra gli agricoltori.

LE VINACCIE AL BESTIAME. — E' raccomandabile la mescolanza delle vinaccie con foraggi trinciati di maggior valore nutritivo e con concentrati per aumentare il rendimento delle razioni: ottima e quasi indispensabile è la melassatura con abbondante aggiunta di sale. Si possono usare mediamente non più di Kg. 3,50 di vinaccia per le vacche da latte e Kg. 5,50 per il bestiame da lavoro. Maggiori quantità giornaliere potrebbero essere pericolose, come pure sconsigliabile è la somministrazione della vinaccia al bestiame in cura ed alle bovine sotto parto. Le vinaccie, in dosi limitate, si possono pure impiegare nell'ingrassamento dei maiali e nell'alimentazione delle pecore. I vinaccioli, separati dalla buccia, possono venir macinati, ottenendosi una buona farina ricca di gliceridi, farina appetita dal bestiame e che dovrà essere somministrata in mescolanza con altri mangimi concentrati. Diciamo subito però che la macinazione e la separazione dei vinaccioli ne elevano sensibilmente il costo per cui il consumo degli stessi si può fare allo stato naturale con la buccia, per maggiore economia, essendo essi egualmente bene appetiti dal bestiame e di sufficiente digeribilità. Ciò che importa maggiormnte è che l'uso di questo sottoprodotto venga fatto con sano criterio non eccedendo nelle dosi giornaliere e comunque considerandolo di ripiego per l'attuale scarsità foraggera.

(*Gazzetta del Contadino*).

LA VINACCIA SANA COME RICOSTITUENTE DI VINI DEBOLI. — Il vino nuovo appena fatto, di uve deboli per loro natura o deficienti perchè scarte, troppo irregolarmente maturate o un po' alterate, trae enorme giovamento dalla rifermentazione su vinaccie di buone partite di uve. E' bene usare vinaccie non torchiate ma si può anche impiegare le vinaccie già torchiate, senza che per questo vengano a mancare tutti i buoni risultati della pratica. Il vino nuovo o vino mosto appena svinato si versa su queste vinaccie; si praticano alcune energiche follature per ben mischiare il tutto, e si lascia che la fermentazione riprenda per due o tre giorni. Si ha completa defecazione, perchè il vino si arricchisce di tannino e perchè il fermento attivo lavora a questo scopo; si ha inoltre arricchimento di colore e di sapidità. Il compianto Callegari, nelle prove fatte in Parenzo, vide che il vino così trattato guadagnò 0,8 % di alcool, e 0,8 per mille di acidità, 0,3 di tannino, 4,8 di estratto e quintuplicò il suo colore. I vini rifermentati alla degustazione si mostrarono in confronto, al controllo, più limpidi, più colorati, più generosi, sapidi ed armonici.

(*L'Italia Vinicola ed Agraria*).

MOSTI CHE NON FERMENTANO. — Le uve molto mature, *infrollite* dalla pioggia e dal freddo e quelle molto ricche di zucchero e povere d'acidità danno mosti che fermentano a stento o non fermentano affatto. E appunto in questi giorni molti cantinieri denunciano tale fenomeno e chiedono consiglio. Se manca l'acidità, si ricorre ad un trattamento del mosto con acido tartarico o citrico: grammi 50 circa per quintale di uva pigiata. Se la temperatura è troppo bassa, si riscalda una piccola porzione di mosto, evitando il sapore di cotto, e si aggiunge alla massa che deve fermentare o si eleva con mezzi ordinari la temperatura della cantina. C'è un altro mezzo che può bene integrare quelli sopra indicati: fare un *innesto* con lievito previamente preparato a parte, consistente in una porzione di mosto in piena attività fermentativa. Per preparare questo *lievito* si deve scegliere del mosto poco denso, sufficientemente acido e, se è possibile, eccitare in esso il processo fermentativo con fermenti puri selezionati in colture fresche ed attive.

(*Bollettino Cattedra di Reggio Emilia*).

EPOCA DELL'IMPIANTO DEL FRUTTETO. — Come è noto si possono piantare alberi fruttiferi durante tutto il periodo di riposo della vegetazione, vale a dire dall'autunno alla primavera. E' più opportuno però piantare in autunno nei terreni sciolti e nelle località dove la primavera decorre asciutta e dove la temperatura comincia presto ad innalzarsi, mentre l'autunno è mite. Proprio quando concorrono le suddette circostanze si può dire che: «Chi pianta in autunno guadagna un anno». Ma in autunno non è conveniente ritardare troppo l'impianto, e ciò per il fatto che se è eseguito per tempo — metà ottobre metà novembre — si può avere la formazione di nuove radici prima del sopraggiungere dell'inverno, con quale vantaggio per l'attecchimento e per la ripresa della vegetazione in primavera è facile immaginare. Si tenga presente che in ogni caso non si devono fare piantagioni quando il terreno è troppo umido e durante il periodo del gelo, e perciò un impianto nei mesi di dicembre e gennaio, e talvolta febbraio, è in tesi generale da sconsigliarsi.

(*Il Corriere del Villaggio*)

I vantaggi del nuovo Prestito 5 %

I vantaggi reali dei sottoscrittori al nuovo Prestito Nazionale « Rendita 5 % » si possono così riassumere:

1) Reddito del 5,25 %;

2) Sottoscrizione con versamento rateale col massimo comodo;

3) Sottoscrizione con titoli del Prestito Redimibile 3,50 % valutati a lire 80 mentre il prezzo del mercato è di lire 68;

4) Titoli non soggetti a conversione fino al 1° luglio 1956 XXXIV;

5) Titoli esenti da ogni imposta presente e futura;

6) Anticipazione della Banca d'Italia dell'80 per cento per due anni al ½ % sotto il saggio di sconto;

7) Garanzia di corso perchè sostenuto da un Consorzio presieduto dall'Istituto di emissione.

Echi di cronaca agraria

S. E. GIACOMO ACERBO, ex-Ministro per l'Agricoltura e Foreste, è stato, con recentissimo Decreto del Capo del Governo, chiamato a far parte del Gran Consiglio per tre anni.

IL NUOVO VICE-PRESIDENTE DELL'ISTITUTO INTERNAZ. D'AGRICOLTURA. — Il Comitato permanente dell'Istituto, radunatosi il 22 c. m. sotto la presidenza dell'on. Acerbo, che con commosse parole commemorò il compianto signor Luigi Dop delegato della Francia e vice-presidente, ha nominato il sig. dr. Van Rijn all'altissima carica vacante.

LA RADIO-RURALE ha ricominciate le sue radio-trasmissioni scolastiche il 26 ottobre, giusta il programma da noi già pubblicato nell'ultimo fascicolo. Risulta a questa data che ben 6.250 scuole primarie, in grandissima maggioranza rurali, sono fornite di apparecchio radioricevente.

IL CONGRESSO DI DIRITTO AGRARIO a Firenze è stato inaugurato solennemente a Palazzo Vecchio, presenti tutte le autorità da S. E. Solmi ministro della Giustizia il quale, dopo un saluto all'Accademia dei Georgofili, che fu la prima organizzazione scientifica d'Europa per lo studio dei problemi agricoli, ha rilevato l'importanza dell'agricoltura italiana, che ha consentito e consente alla Nazione, mediante le cure assidue delle generazioni, un complesso di prodotti di alto valore economico. Ha illustrato particolarmente l'opera del Fascismo in questo campo, poichè si deve al Fascismo il prodigio della bonifica integrale e il miracolo della vittoria del grano.

Il discorso dell'on. Solmi è stato vivamente applaudito.

I lavori del congresso sono continuati nei locali della Regia Accademia dei Georgofili.

IL DUCE PER I BIMBI DEI RURALI. — Il Capo del Governo, avendo saputo che in alta valle d'Aosta i bimbi dei villaggi alpestri di Arsine e di Merion durante l'inverno dovevano superare grandi difficoltà per raggiungere la lontana scuola rurale, ha fatto una cospicua elargizione affinchè sia costruito un nuovo edificio scolastico nel centro della frazione al riparo da ogni pericolo di neve e di valanghe. I capi-famiglia e le Camicie Nere dei due villaggi valdostani, esprimendo la loro vivissima riconoscenza per il munifico atto del Duce, hanno chiesto che la nuova scuola alpestre quale auspicio assuma il nome di « 2 Ottobre » per ricordare il grande discorso e la storica adunata delle forze del Regime.

ESENZIONI FISCALI PER GLI AMMASSI. — La « Gazzetta Ufficiale » ha pubblicato il R. D. in data 25 agosto 1935, col quale gli atti con i quali i produttori e detentori di grano si obbligano, anche mediante clausola penale, a conferire quantitativi di tale derrata, o comunque a vincolarsi all'obbligo della vendita collettiva presso gli ammassi, funzionanti ai sensi del R. D. L. 24 giugno 1935, sono esenti da tassa di bollo e di registro.

Echi della Festa dell'Uva

Ci scrivono da Genova, in data 29 *settembre* 1935:

Anche quest'anno a Genova fu vivissima la gara fra i concorrenti ed espositori. Bellissime vetrine in città, banchi di vendita, riuscitissimi carri a soggetto agreste.

Come sempre il Cav. Laiolo Remo, Concessionario del Buffet di Genova Principe e Brignole, ha partecipato alla gara meritando anche quest'anno il primo premio medaglia d'oro con diploma.

L'esposizione del Cav. Uff. Laiolo ha avuto luogo nell'atrio interno della stazione, nel luogo dove si svolge il maggior movimento del Pubblico. Sono state così delle vere fiumane di gente che hanno potuto ammirare la bellissima mostra; ammiratissimi sono rimasti sopratutto i numerosi forestieri di passaggio, i quali si sono soffermati con lusinghiere espressioni di compiacimento. Ed invero la mostra meritava appieno l'interessamento del pubblico, sia per la bellezza dell'insieme, che per la quantità enorme e la varietà delle uve esposte.

Campeggiava sullo sfondo la visione di Monastero Bormida (di cui è attivo e amatissimo Podestà lo stesso Cav. Lajolo), uno dei più fecondi centri della produzione vinicola piemontese. Tutto all'intorno era una festa di grappoli, di filari, di pergolati. Tutte le principali varietà di uve erano degnamente presentate, offrendo così una esposizione completa di tutti i tipi più pregiati delle uve nazionali. Alcune graziose contadinelle in costume offrivano a prezzi bassissimi questo sano e squisito frutto in eleganti panierini ed in sacchettini di celophan. Il pubblico ha largamente comperato, prendendo in questo modo viva e diretta parte alla festa. Insomma un magnifico risultato che dimostra il sempre crescente interessamento per questa bella e geniale iniziativa del Regime.

Ecco alcuni nominativi delle uve che figuravano nella mostra: Moscato di Strevi — Moscato d'Amburo — Uva Dorona — Uva Regina — Uva Italia — Incrocio di Pirovano — Datteri di Beirut — Dolcetto — Barbera, ecc.

R. B.

Vivissime felicitazioni all'ottimo amico Cav. Uff. Lajolo, sempre fra i primi nelle buone iniziative, anche di carattere agrario.

c. a. c.

Dai mercati e dai campi

L'argomento di maggiore attualità agraria è ancora, in pieno, la vendemmia. Parliamone adunque.

I calcoli che ci aveva forniti in anticipo il diligente Istituto Centrale di Statistica col suo ultimo Bollettino mensile di Statistica Agraria e Forestale ci lasciavano prevedere un raccolto complessivo in Italia di oltre 70 milioni di quintali di uva in confronto dei 48 milioni e 810 mila accertati nel raccolto dello scorso anno.

Dal suddetto quantitativo previsto si devono togliere almeno 2 milioni di uve cosidette da tavola in buona parte spedita all'estero con un notevole aumento sull'esportazione dell'anno scorso.

La resa, a vendemmia compiuta, sarebbe superiore del 30 % alle previsioni statistiche del Ministero, fatte prima dell'ultimo periodo piovoso,

Si calcola ora, a vendemmia compiuta, che il prodotto del vino di quest'anno, dopo fermentazione, si aggirerà sui 42 o sui 43 milioni di ettolitri, cioè almeno 10 milioni più dell'anno scorso.

La gradazione riuscirebbe però, in media, di circa un grado meno che nel 1934.

Il maggior aumento di produzione si è avuta in Piemonte, Toscana, Campania e Sicilia.

I prezzi delle uve, anche delle migliori (e in genere sono state ovunque di buona qualità) sono stati fiacchi ed inferiori allo scorso anno.

In Francia, che l'anno scorso ha avuto un raccolto abbondantissimo e molto superiore alla media del quinquennio, quest'anno il raccolto è notevolmente inferiore e meno bello.

Quanto ai vini, le rimanenze dello scorso anno non sono molte. Tuttavia il mercato si mantiene titubante, e tranne in Puglia, dove si segnalano maggiori contratti, nelle altre regioni le richieste sono inferiori alle offerte.

Ecco ora alcuni prezzi correnti dei vini:

LAZIO: Grottaferrata da L. 130 a L. 150 all'Ettolitro — Frascati bianco da 140 a 160 — Velletri da 90 a 120 — Genzano da 100 a 120 — Albano da 100 a 120 — Orvieto da 90 a 100, secondo la gradazione.

PUGLIE: Sansevero bianco da 75 a 95 — Cerignola da 100 a 110 — Trinitapoli da 95 a 100 — S. Ferdinando da 95 a 100 all'Ettolitro.

TOSCANA: Chianti rosso classico da 150 a 180 — Chianti rosso ord. da 110 a 140 — Montepulciano rosso da 100 a 140 — Poggibonsi da 90 a 130 — Valdichiana da 80 a 100 — Valdarno da 90 a 110.

PIEMONTE: Barbera d'Asti da 120 a 150 — Monferrato da pasto da 100 a 120 — Casale Monf. tipico rosso da 130 a 140 — Langhe rosso da 125 a 135 — Grignolino da 140 a 160 — Freisa da 150 a 170 — Moscato da 160 a 165.

VENETO: Veronese rosso da 75 a 880 — Trevigliano bianco da 90 a 110 — Id. rosso da 80 a 90 — Conegliano bianco da 100 a 125 — Id. rosso da 85 a 90.

CAMPANIA: Torre del Greco rosso da 65 a 85 — Capri da 85 a 95 — Avellino rosso da 75 a 85 — Cilento rosso da 65 a 80.

SICILIA: Marsala (14 a 16 gradi) da 320 a 380 — Alcamo bianco da 350 a 400 — Castelvetrano da 320 a 360.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

Quel che succede in un'ora

Un'ora! Pochissimi sanno o immaginano quanti e quali avvenimenti possano succedere in un'ora. Un'ora può valere un'eternità; un'ora, o anche una sola parte di essa può far sempre felice un uomo, oppure distruggere tutte le sue speranze, un'ora può decidere la sorte di nazioni intere. Ma per passare a considerazioni più semplici è curioso conoscere quanto ha rivelato in proposito l'ultima statistica della Lega delle nazioni. In un'ora dunque nascono nel mondo 5440 bimbi, nello stesso spazio di tempo però 4630 nostri simili ci abbandonano per andare al mondo di là. Intanto circa 1200 coppie si uniscono per tutta la vita, 85 però, trovano che tutta la vita è uno spazio di tempo troppo lungo e si separano. Ogni sessanta minuti vengono lavorati 10.000 quintali di cotone e 3000 di lana, vengono prodotte 99.600 tonnellate di zucchero, delle quali solo 98.000 vengono consumate; intanto vengono preparati per gli accaniti fumatori 1760 quintali di tabacco del quale ogni ora ne va in fumo una quantità corrispondente al valore di oltre venti milioni di lire. Un indizio della mentalità moderna è costituito dal fatto che ogni ora vengono spediti in tutto il mondo circa 144 mila telegrammi e che stranamente di questi solo la metà contengono notizie di carattere commerciale o ufficiale, dunque ci sono più di 55.000 persone al mondo che hanno da dirsi qualche cosa di molto urgente. Ogni sessanta minuti inoltre 1161 milioni e 600 mila lettere e cartoline corrono da una parte all'altra del globo fornite di francobolli per un valore di 350 milioni; 50 chilometri di pellicole negative vengono impiegati dall'industria cinematografica, dei quali, nella migliore delle ipotesi, solo la quinta parte potrà essere rappresentata. Quanto alla carta la produzione mondiale di questa non supera le 1900 tonnellate all'ora, ciò che è sufficiente però per far uscire dalle rotative 1 milione e 600 mila quintali di giornali e riviste; infine ogni ora la nostra Terra si sposta di 1776 chilometri, mentre scoppiano quattro temporali e i sismografi registrano almeno un terremoto.

FIOR DI PENSIERI

— Il valore sfida la morte, il coraggio sfida la morte e la vita. (*Tommaseo*).

— Non dalla fortuna, ma dai costumi bisogna giudicare gli uomini. (*Macrobio*).

— Non creditori fuori, non medici dentro la casa. (*Ming-Siu-Pao-Kien*).

— Nulla di più difficile, e tuttavia di più prezioso che di sapersi decidere. (*Napoleone*).

— Le cose tosto date e trovate, non si reputano care; quelle per lungo tempo desiderate, più si apprezzano quando si ricevono. (*Cavalca*).

LE RICETTE

RIMEDIO CONTRO LO SBADIGLIO.

A ogni persona dabbene ed educata starà certamente a cuore poter in molte occasioni nascondere lo sbadiglio, il malaugurato sbadiglio. La causa dello sbadiglio va ricercata nel processo respiratorio. La respirazione dipende dalla nostra volontà, ma ciò nonostante essa è necessaria alla vita; quindi se la respirazione è repressa essa deve divenire indipendente dalla volontà. Da ciò ne segue che, se alcuno si trova impedito nella sua attività, o per stanchezza ha trascurato la respirazione, allora questa diviene violenta e convulsiva, e questo è lo sbadiglio. Onde il rimedio contro di esso è semplice e facile; quando si sente voglia di sbadigliare si tiri fortemente il fiato, e in tal guisa, senza tema di sbadigliare, si potrà sopportare la più uggiosa conversazione ed ascoltare i più stucchevoli e insipidi oratori o recitatori di versi.

BODINO DI PATATE.

Si prendono mezzo chilogrammo di patate ben cotte, si pelano e si riducono in pasta, addizionandovi quattro tuorli d'uovo. Vi si aggiunge un bicchierino di rosolio dolce, un po' di cedro candito e tagliuzzato, vainiglia e cannella, più 50 grammi di mandorle dolci e 150 gr. di zucchero fino. Amalgamato il tutto in pasta, la si pone nella *stampa* preventivamente spalmata di burro e si fa cuocere lentamente con fuoco sotto e sopra.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE

Il 10° proverbio nascosto.

1. Buon riso fa buon sangue.
2. Can che abbaia non morde.
3. Chi ben comincia è a metà dell'opera.
4. Chi la fa l'aspetti.
5. La farina del diavolo va in crusca.
6. Ne uccide più la gola che la spada.
7. Beati gli ultimi, se i primi son discreti.
8. Fra i due litiganti il terzo gode.
9. Chi va al molino si infarina.
10. . . . . .

Tra i 9 suddetti proverbi ve n'è un decimo nascosto. Bisogna ricercarlo prendendo una sillaba da ciascuno e leggendo poi queste sillabe di seguito dall'alto al basso.

Fra coloro che ci manderanno la spiegazione esatta per cartolina doppia entro il 10 novembre sorteggeremo questi premi: 1. Due moderni Romanzi Italiani — 2. Un bel trattato di agricoltura — 3. L'Almanacco degli Agricoltori 1934 e 1935.

Spiegazione del gioco pubblicato nel precedente fascicolo: *La lettera A.*

LA SFINGE.

PER FINIRE

La differenza.

— Ma scusa, papà, anche tu da giovane hai fatto dei debiti...

— Sì, ma era mio padre che li pagava.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE-BOLZANO-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271.7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: - ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi scolastici della 2ª quindicina di ottobre

Alle ore 10,30 di:

6 - *Mercoledì*: Alfeo Martini: «VITTORIO VENETO» (premiato al Concorso).

8 - *Venerdì*: P. M. Bardi: «VISITA AL CAMPO MUSSOLINI» (Figli degli italiani all'estero).

9 - *Sabato*: «IL CAMBIO DELLA GUARDIA A PALAZZO REALE» in occasione del genetliaco di S. M. il Re).

13 - *Mercoledì*: Mastro Remo: Disegno radiofonico.

16 - *Sabato*: Giannina Nicoletti Pupilli: Esercitazione di canto corale.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma - Soc. An. Tip. G. Luzzatti - Via Fabio Massimo, 53-55

Dal 21 ottobre è aperta la pubblica sottoscrizione al

PRESTITO NAZIONALE "RENDITA 5% "

non soggetto a conversione fino al 1° luglio 1956-XXXIV

emesso al fine di fronteggiare le spese inerenti alla difesa delle Colonie dell'Africa Orientale

interessi dal 1° luglio 1935 pagabili al 1° gennaio e al 1° luglio di ogni anno
esenti da imposte presenti e future

I titoli e le cedole fruiscono di tutte le garanzie, privilegi e benefizi concessi alle Rendite di Debito Pubblico e ai titoli del Redimibile 3.50 % - 1934.

L'Istituto di Emissione potrà concedere per due anni anticipazioni, esenti da tasse erariali, sui titoli del nuovo prestito ad un saggio d'interesse di mezzo punto inferiore a quello ufficiale.

TITOLI a L. 100 e multipli al portatore, tramutabili in nominativi a richiesta del possessore.
PREZZO di emissione L. 95 in contanti per ogni cento lire di capitale nominale.

Le sottoscrizioni possono anche farsi con versamento di titoli del Prestito Redimibile 3.50 % 1934, *con cedola in corso, valutati al prezzo di L. 80 per ogni cento lire di capitale nominale, mediante integrazione di L. 15 in contanti per ogni cento lire di capitale nominale.*

LE SOTTOSCRIZIONI SONO IRRIDUCIBILI:

quelle in contanti superiori alle L. 100 nominali posono essere liberate in tre rate, così ragguagliate per ogni cento lire di capitale nominale:
1ª *all'atto della sottoscrizione L.* 35 — 2ª *il* 28 *gennaio* 1936-XIV *L.* 35 — 3ª *il* 28 *maggio* 1936-XIV *L.* 25

quelle con versamenti di titoli del Prestito Redimibile 3.50 % - 1934, qualora la quota d'integrazione superi le L. 100, possono essere liberate in tre rate, così ragguagliate per ogni cento lire di capitale nominale sottoscritto:
1ª *all'atto della sottoscrizione L.* 6 — 2ª *il* 28 *gennaio* 1936-XIV *L.* 6 — 3ª *il* 28 *maggio* 1936-XIV *L.* 3

VIENE CORRISPOSTO ANTICIPATAMENTE L'INTERESSE del 5 % annuo dal giorno del versamento al 31 dicembre 1935-XIV *ai sottoscrittori in contanti* che versino l'intero ammontare della somma sottoscritta; per le somme versate ratealmente viene corrisposto anticipatamente l'interesse annuo del 5 % sull'ammontare delle rate pagate nel semestre in corso, mentre su quelle versate entro il 1° semestre 1936-XIV dovrà essere rimborsato il rateo d'interesse 5 % annuo dal 1° gennaio 1936-XIV al giorno dei relativi versamenti. *Ai sottoscrittori con titoli del Redimibile* 3.50 %-1934 che versino l'intero ammontare della somma integrativa viene corrisposto anticipatamente l'interesse 5 % annuo sul capitale nominale sottoscritto, sotto deduzione del rateo d'interesse 5 % sulla somma integrativa dal 1° luglio al giorno del versamento; mentre per i pagamenti rateali si terrà conto del conguaglio degli interessi in ragione del 5 % annuo calcolati in relazione all'importo delle somme integrative versate e da versarsi.

Le sottoscrizioni sono ricevute presso tutte le Filiali dei seguenti Enti e Istituti, componenti il Consorzio di emissione, presieduto dalla Banca d'Italia:

Cassa Depositi e Prestiti e Istituti di Previdenza — Istituto Nazionale delle Assicurazioni — Istituto Nazionale Fascista della Previdenza Sociale — Istituto Nazionale Fascista per l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro — Banca d'Italia — Banco di Napoli — Banco di Sicilia — Banca Nazionale del Lavoro — Istituto di San Paolo di Torino — Monte dei Paschi di Siena — Associazione Nazionale fra le Casse di Risparmio Italiane (in rappresentanza delle Casse di Risparmio associate) — Istituto di Credito per le Casse di Risparmio Italiane — Banca Commerciale Italiana — Credito Italiano — Banco di Roma — Banca d'America e d'Italia — Banca Popolare Cooperativa Anonima di Novara — Banco Ambrosiano — Banca Popolare di Milano — Società Italiana per le Strade Ferrate Meridionali — Assicurazione di Milano — Società Reale Mutua Assicurazione di Torino — Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno di Napoli — Credito Commerciale di Milano — Società Italiana di Credito di Milano — Banca Agricola Milanese di Milano — Banco di Chiavari e della Riviera Ligure di Chiavari — Banca Nazionale dell'Agricoltura di Milano — Banco di Santo Spirito di Roma — Credito Romagnolo di Bologna — Banca Cattolica del Veneto di Vicenza — Banca delle Marche e degli Abruzzi di Ancona — Banca di Legnano di Legnano — Banca Provinciale Lombarda di Bergamo — Banca Vonwiller di Milano — Banca Lombarda di Depositi e Conti Correnti di Milano — Banco Lariano di Como — Banca Unione di Milano — Credito Varesino di Varese — Banca Belinzaghi di Milano.

INDIRIZZI UTILI

Marche per bestiame

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.
Chiedere listino speciale a
I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

CONIGLIERIA "REX,,
ALFIANELLO (Brescia)
Riproduttori "Rex,, di ogni colore
Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
Grande disponibilità di pollastre Leghorn tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto pedigrée.
Pollastre Romagnole colorate di grande resa.
Tacchini americani: bronzati, neri e bianchi.
Faraone: Oche romagnole le più feconde - Anatre.
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato.
PREZZI RIDOTTI - LEALTA' - FIDUCIA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)
LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobolli da cent. 50

Uffici ritagli giornali

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO
ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.
Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa
legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo
Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.
chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

FERT INSETTICIDA ANTICRITTOGAMICO FERTILIZZANTE
Polvere da dare alle piante, alle colture orticole, floreali, ai cereali, ecc. Le libera dai bachi o rughe, dagli afidi, dalle cavolaie, dalle altiche delle bietole, dalle Thedodore radicicole, dal verme della Cydia molesta del Pesco e dei frutti. Domandare letteratura *Dott. Zambelli,* Via del Porto 16 secondo Bologna.

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

Enologia

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida
BREVETTO N. 27205

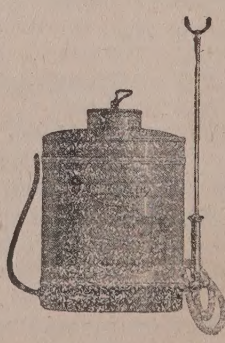
Vivai e viti

VIVAI DI PIANTE
fruttifere, industriali ed ornamentali
GIUSEPPE FAGNOLI
Via Saffi, 17
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Le mie piante sono interessanti a tutti perchè vendo il mio prodotto e non commercio.
Prezzi modici e vantaggiosi.
La mia serietà è garenzia delle varietà.
CHIEDERE LISTINO

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Pompe irroratrici



DITTA
CARLO MAZZA
TORTONA (Alessandria)
Antica e Premiata Fabbrica di **Pompe irroratrici** automatiche ed a mano per la **peronospora** e tutto il materiale inerente
Cataloghi gratis a richiesta

I FILETTI EXTRA DI DENTICE FLORIO

PRODUZIONE SPECIALE DELLA

S. A. TONNARE FLORIO

Agenti depositari

EMILIA - MARCHE - UMBRIA - ABRUZZI - CAMPANIA - SICILIA - SARDEGNA
Inia & Di Gaetano – P. Generale Scio, 13 - TRAPANI

LOMBARDIA
Soc. An. E. Agnoletto - Via S. Lucia, 1 - MILANO

PIEMONTE
L. Viarengo – ASTI e TORINO - Docks P. Nuova V Comp.

VENETO - VENEZIA GIULIA - VENEZIA TRIDENTINA
D. Coccon - Fond. d. Misericordia, 2591 - VENEZIA

LAZIO
S. di G. Piazza - Piazza dell'Emporio, 16 a - ROMA

PUGLIE - LUCANIA
L. Larocca - BARI

LIGURIA
Provincie - Genova e La Spezia: **S.C.A.S.** - P. F. Corridoni, 8-4 - GENOVA
» Imperia e Savona - **G. Lanteri** - ONEGLIA

TOSCANA
R. Del Bravo – Borgo dei Greci, 25 - FIRENZE

IN OGNI BUON NEGOZIO DI GENERI ALIMENTARI

L'UFFICIO LEGALE DELLA RIVISTA

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri

Rivolgersi alla Direzione

PARIS-LYON-MEDITERRANEE

Escursione sulla "Côte d'Azur„

Visitare la "Côte d'Azur" in battello, in ferrovia ed in autocarro non è forse il modo migliore di apprezzarne tutte le bellezze?

Voi potete farlo a poco prezzo servendovi, in partenza da Marsiglia o da Nizza, di un biglietto per viaggio circolare a itinerario fisso. Voi effettuerete il tragitto marittimo, col battello "Ile de Beauté" della Compagnia Fraissinet. Quanto al percorso terrestre, voi avrete la scelta tra la ferrovia (2ª classe) e l'autocarro P. L. M.

Dei circuiti simili sono organizzati tra Tolone e Nizza. L'"Ile de Beauté" lascia Marsiglia e Tolone il sabato, Nizza il venerdì.

Voi non pagherete che 125 franchi per il circuito Nice-Marseille-Nice, oppure Marseille-Nice-Marseille, e 100 franchi pel circuito Nice-Toulon-Nice, oppure Toulon-Nice-Toulon.

ELETTROZONATORI

per la potabilizzazione delle **ACQUE** - Depurazione, disinfezione dell'**ARIA** Stabilizzazione, sterilizzazione, risanamento dei **VINI** - **Conservazione** perfetta UOVA, FRUTTA, DERRATE :: ::

OZONOTERAPIA

INDUSTRIA NAZIONALE DELL'OZONO
Via del Mille, 23 - TORINO

Prof. IGINIO ALTARA

MALATTIE DEI PICCOLI ANIMALI

Volume in-4° di pagine XVI-360 con 219 figure

Lire Trentacinque

« Sono d'avviso di non dire nulla di eccessivo definendo il lavoro dell'ALTARA come perfetto ed utilissimo, non solo per gli allevatori, ma eziandio come trattato tecnico di consultazione per i zooiatri studiosi delle affezioni dei piccoli animali.

La Bassa Corte.

Prof. TERESIO MONGIARDINO

FARMACOLOGIA COMPARATA DEGLI ANIMALI DOMESTICI

L'opera si divide in due parti: nella prima sono classificati e trattati i singoli medicamenti; nella seconda vi sono le indicazioni terapeutiche più proprie di ognuno di essi con abbondante e ben scelto ricettario.
È un libro di elevato valore scientifico e pratico.

Volume in-8° di pagine XXIV-596 rilegato uso tela

Lire Trenta

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE
TORINO 116 - Corso Raffaello, 28

Agenti in tutti i capoluoghi di provincia

Gli ALLEVATORI DI BESTIAME PROPRIETARII DI GRANDI E PICCOLE AZIENDE

devono sapere e ricordare che il

SALE PASTORIZIO

è un alimento necessario per tutto il bestiame: BOVINI, OVINI, SUINI ed anche ANIMALI DA CORTILE

Una regolare somministrazione di

SALE PASTORIZIO

è indispensabile per la salute e per il rendimento del bestiame

Chiedere opuscolo illustrativo alla

Direzione Generale dei Monopoli - Roma

citando la Rivista

Non trascurare di tenere presente che per la pulizia del bestiame non vi è prodotto più efficace del

SAPONE ALLA NICOTINA

Ai Viticoltori!

I *pericoli* della manipolazione della calce viva. Le *inesattezze* derivanti dall'impiego della comune calce spenta (grassello) di cui non si conosce il reale contenuto di calce viva si possono evitare solo con il

CALCECOL

NOME E MARCA DEPOSITATI

Calce idrata colloidale tecnicamente pura

Speciale per la preparazione delle poltiglie bordolesi

Solo con il CALCECOL si può essere certi della dosatura della calce, e quindi della buona preparazione dei tipi di poltiglie bordolesi

ISTRUZIONI PER L'USO

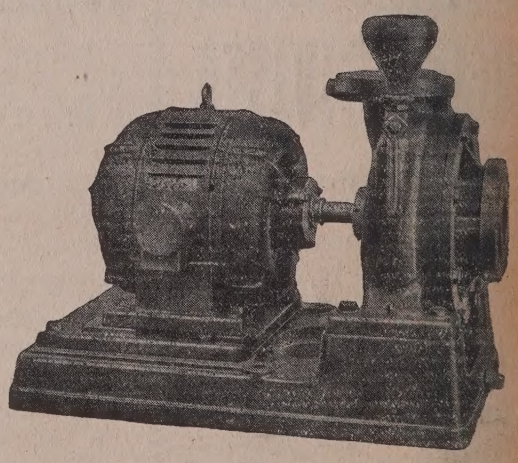
POLTIGLIA BORDOLESE ACIDA - Per preparare 100 litri di poltiglia si prendano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0,250. Si fa la soluzione pel solfato di rame in 90-95 litri di acqua, e a parte si fa il latte di calce, stemperando il CALCECOL in 5 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese acida si versa il latte di calce nella soluzione di solfato di rame, agitando via via, e saggiando di tanto in tanto la reazione della poltiglia per mezzo di una cartina reattiva di tornasole. *L'aggiunta del latte di calce si arresta nel momento in cui la cartina reattiva, immersa nella poltiglia, non diviene più rossa ma rimane nel suo proprio colore.*

POLTIGLIA BORDOLESE ALCALINA - Per preparare 100 litri di poltiglia si usano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0.500. Si fa la soluzione del solfato di rame in circa 50 litri di acqua e a parte si fa il latte di calce stemperando il CALCECOL in altri altri 50 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese alcalina, la soluzione del solfato di rame si versa tutta lentamente e agitando, nell'intera quantità di latte di calce.

Per acquisti rivolgersi alla

SOC. LA COMMERCIALE B. P. D.
ROMA - Corso Umberto I, 267

Marelli



POMPE CENTRIFUGHE

PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA

ERCOLE MARELLI & C., S. A. - MILANO